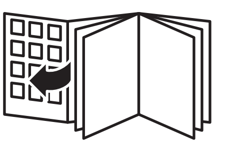
Cucina

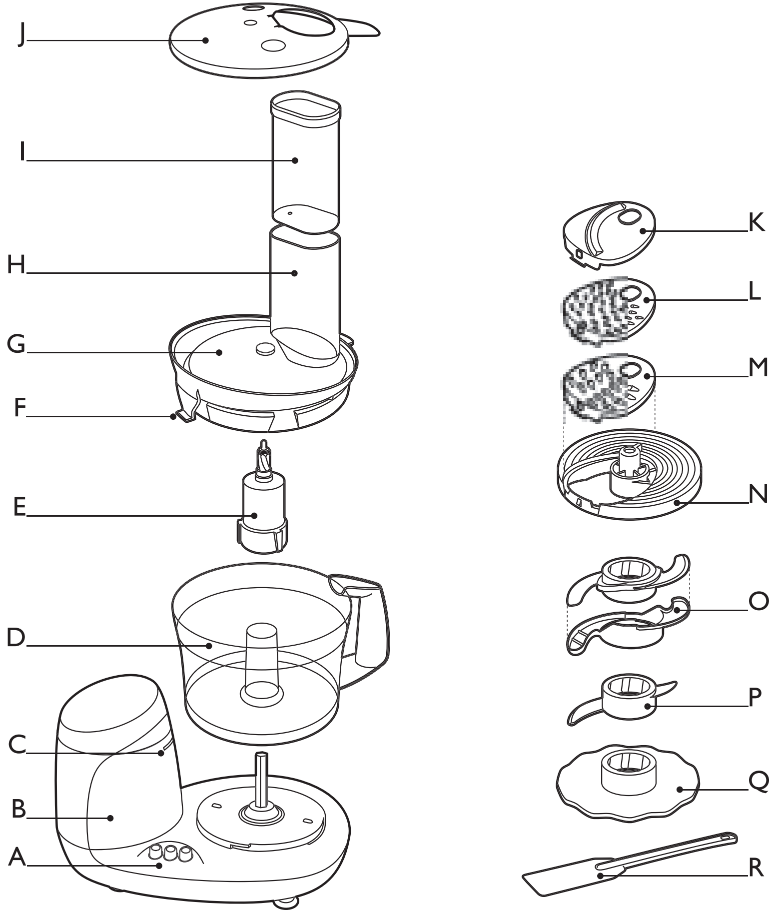
HR7633

Recipes & Directions for use
Rezepte & Gebrauchanweisung
Oppskrifter og bruksanvisning
Recept & Bruksanvisning
Käyttöohje & ruokaohjeita
Opskrifter & Brugsanvisning
Συνταγές & Οδηγίες χρήσης



PHILIPS




J
I
H
G
F
E
D
C
B
A
K
L
M
N
O
P
Q
R

HR7633

Foodprocessor: parts and accessories

A) Speed control
B) Motor unit
C) Built-in safety lock
D) Bowl
E) Tool holder
F) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
G) Lid of bowl
H) Feed tube
I) Pusher
J) Cover with closeable insert storage space
K) Slicing insert medium
L) Shredding insert fine
M) Shredding insert medium
N) Insert holder
O) Blade (+ protective cover)
P) Kneading accessory
Q) Emulsifying disc
R) Spatula

Introduction

This appliance is equipped with an automatic thermal cut-out system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running

1 Pull the mains plug out of the wall socket.

2 Press the 'PULSE / 0' button to switch the appliance off.

3 Let the appliance cool down for 60 minutes.

4 Put the mains plug in the wall socket.

5 Switch on the appliance again.

Please contact your Philips dealer or authorised Philips service centre if the automatic thermal cut-out system is activated too often.
CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

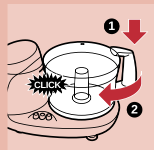
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Keep these instructions for use for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

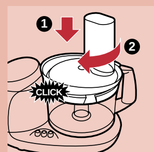
- Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- When you mount the bowl properly onto the motor unit, you will hear a click.
- The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Switch the appliance off before detaching any accessory.
- Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- Remove the protective cover from the blade before use.
- Avoid touching the SHARP cutting edges of the blade and the inserts, especially when the appliance is plugged in.
- If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).

Using the appliance

Bowl



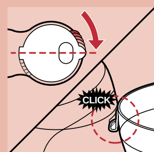
1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this requires some force).

Built-in safety lock

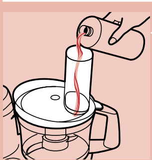
- *The motor unit as well as the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.*



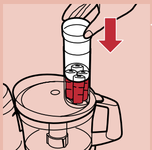
3 Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite

each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher

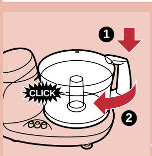


1 Use the feed tube to add liquid ingredients and/or solid ingredients. Use the pusher to push ingredients down the feed tube.



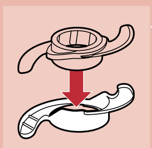
2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

Blade



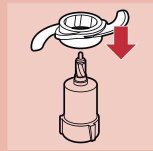
- The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

1 Put the bowl on the motor unit.

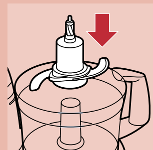


2 Remove the protective cover from the blade.

The cutting edges of the blade are very sharp Avoid touching them!

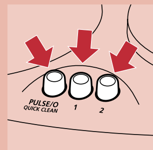


3 Put the blade on the tool holder.



4 Put the tool holder in the bowl.

5 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.



6 The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.

- *'PULSE/0' button: for pulse operation and for turning the appliance off. If the 'PULSE / 0' button is pressed, the appliance runs at the highest speed. The appliance stops running when the button is released.*
- *button 1: for normal speed.*
- *button 2: for high speed.*

See the table for the recommended speeds. Processing takes 10 - 60 seconds.

Tips

- The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time, to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will get too hot and will start to melt and become lumpy.

- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. The blade might get blunt.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

1 Switch the appliance off.

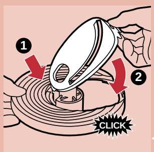
2 Remove the lid from the bowl.

3 Remove the ingredients with the spatula.

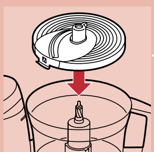
Inserts

The cutting edges of the blades are very sharp Do not touch them!

Do not process hard ingredient, such as ice cubes with the inserts!

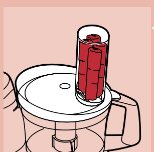


1 Put the selected insert into the insert holder.



2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.

3 Put the lid on the bowl.



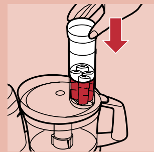
4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.

5 Fill the feed tube evenly for the best results.

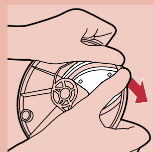
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.

6 Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Processing takes 10 - 60 seconds.



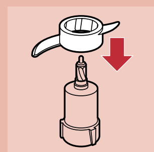
7 Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.



8 To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

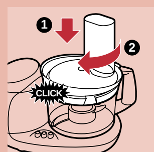
Kneading accessory

The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.

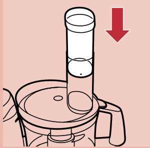


1 Fit the kneading accessory onto the tool holder.

2 Put the ingredients in the bowl.



3 Close the bowl with the lid.



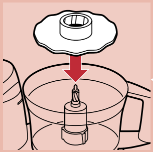
4 Close the feed tube by placing the pusher in it.



5 Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg white.



1 Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.

2 Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.



3 Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Tips

- **When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.**
Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.

- **All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature.**
Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

- **If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long.**
Use the pulse function to have more control over the process.

Cleaning

Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

1 Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.

2 Always clean the parts that have come in contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.

- **The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be washed in a dishwasher.**
These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875.
The cover with insert storage space is not dishwasher proof!

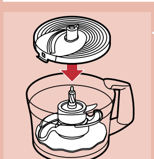
Clean the blade and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp!

Make sure that the cutting edges of the blade and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

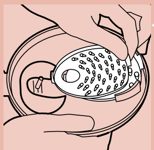
Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Storage

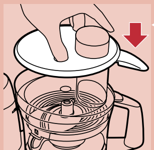
MicroStore



- Put the accessories (emulsifying disc, blade unit, kneading accessory, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.



- Two inserts can be stored in the storage space in the cover that covers the lid of the bowl, as indicated on the inside of the cover. The inserts have to be slid into the cover, not pressed.



- Place the cover with insert storage space on the transparent lid of the bowl.
- Wrap the mains cord around the reel on the back of the appliance.

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantities and preparation times

Ingredients	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating/slicing	350g	2/P	Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and grate/slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	2 /	First pour the milk into the bowl and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure max. 2 times.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	2 /	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	2 /	Use soft butter for a light result.	Deserts, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	2 /	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	2 /	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press the pieces carefully down with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue
Chocolate - chopping	200g	2 /	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	2 /	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	300g	2 /	For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	1 cucumber	1 /	Put the cucumber in the tube and press it carefully down with the pusher.	Salad, garnishing
Dough (for bread) - kneading	350g flour	2 /	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	400g flour	2 /	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. First put in the flour then the other ingredients.	Pizza
Dough (for shortcrust pastry) - kneading	200g flour	2 /	Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans

Ingredients	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Dough (for tarts, pies, dumplings) - kneading	200g flour	2 /	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Knead at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while kneading. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches
Dough (yeast) - kneading	300g flour	2 /	First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and no longer sticks to the wall of the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - emulsifying	4 egg whites	2 /	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Pudding, soufflees, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing	500g	P /	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	2/P /	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1-2 /	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meat (lean/streaky), fish, poultry - mincing	300g	2/P /	First remove sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse function for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, fish balls, minced meat
Cake mixture - mixing	3 eggs	2 /	The ingredients must be at room temperatures. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	2/P /	Use the pulse button for coarse chopping or speed 2 for fine chopping.	Salads, breads, almond paste, puddings
Onions - chopping	400g	P /	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	1 /	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the feed tube. Note: use at least 100g.	Stir-fries, garnishing

Ingredients	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Poultry - mincing	200g	2/P /	First remove sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Vegetables - chopping	250g	2 /	Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads
Vegetables and meats (cooked) - pureeing	350g	2 /	For coarse puree, add a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Whipping cream - whipping	350ml	P /	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)

- 50g mature Gouda cheese
- 300g cooked broccoli (stalks and head)
- cooking liquid of the broccoli
- 2 boiled potatoes in pieces
- 2 stock cubes
- 2 tbsp whipping cream
- curry
- salt
- pepper
- nutmeg

▸ *Shred the cheese. Puree the broccoli with the boiled potatoes and some of the cooking liquid of the broccoli. Put the broccoli puree and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and fill it up to 750ml. Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.*

Fruit cake

- 450 g dry pitted dates, halved
- 460 g dry plums, halved
- 840 g pecan nuts
- 210 g shredded coconut
- 420 g glazed pineapple
- 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
- 1 tsp vanilla essence

- *Grease two 20cm-long baking tins and preheat the oven to 135° C.*
- *Put the halved dates and plums in the food processor bowl and chop at maximum speed for 30 seconds. Then empty the bowl.*
- *Put the pecan nuts in the food processor bowl and roughly chop the nuts, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- *Put the glazed pineapple in the food processor bowl and chop into pieces, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- *Mix the dates, plums, pecan nuts, pineapple and shredded coconut in a large mixing bowl and mix them.*
- *Add milk and vanilla to the ingredients and mix.*
- *Put the fruit mixture in the baking tins and bake the cakes at 135° C for 90 minutes.*
- *Do not process this recipe more than once without interruption. If you need to process more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.*

Mashed Potatoes

- 750g cooked potatoes
- approx. 250ml hot milk (90°C)
- 1 tbsp of butter
- salt

- *First mash the potatoes, then add milk, salt and butter. Use speed 1 and process for approx. 30 seconds to prevent the puree from becoming sticky.*

Mayonnaise

- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil

- *The ingredients must be at room temperature. Put the emulsifying disc in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1 or 2. Pour the oil gradually through the feed tube onto the rotating disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.*
- *Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.*
- *Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.*

Milkshake

- 175ml milk
- 10g sugar
- 1/2 banana or approx. 65g other fresh fruit
- 50g vanilla ice cream

- *Mix all the ingredients until the mixture is frothy.*

Pizza

- 400g flour
- 40ml oil
- 1/2 tsp salt
- 20g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast
- approx. 240ml water (35°C)

- *For the topping:*
- 300ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp. mixed Italian herbs (dried or fresh)
- salt and pepper
- sugar
- Ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- *Place the kneading accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, covered it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- *Use the blade to chop the onion and garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.*
- *Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.*
- *Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- *Heat the oven to 250°C.*
- *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough on a grease baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Potato-courgette gratin

- 375g potatoes
- pinch salt
- 1 courgette (approx. 250g)
- 1 clove of garlic, crushed
- approx. 40g butter + butter to grease the oven dish
- 2 tsp Italian or Provincial herbs
- 1 large egg
- 75ml whipping cream.
- 75ml milk
- pepper
- 70g semi-matured cheese

- *Peel and wash the potatoes.*
- *Put the slicing insert in the insert holder disc and place the insert holder in the bowl. Slice the potatoes and the courgette at speed 1.*
- *Boil the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.*
- *Put the slices in a colander and drain them properly.*
- *Put 20g butter and crushed garlic in a frying pan, fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with*

1 tsp of Italian or Provincial herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way. Sprinkle them with the rest of the herbs.
- *Drain the fried courgette slices on kitchen paper.*
- *Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such way that they partly overlap like roof tiles.*
- *Whisk the egg with the cream and the milk with the blade at speed 2. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.*
- *Replace the slicing insert with the shredding insert, shred the cheese at speed 2 and sprinkle it over the dish.*
- *Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in about 15 minutes*

Salmon mousse (serves 3-4 people)

- 1 tin of salmon (220g)
- 2 sheets of gelatine
- a few stems of chives
- pinch salt
- pinch cayenne pepper
- half tbsp lemon juice
- 125ml whipping cream
- 1 small onion
- watercress for garnishing

- *Soak the gelatine in plenty of water.*
- *Chop the chives and onions in the food processor using the pulse setting.*
- *Remove the bones and skin from the salmon.*
- *Add salt, cayenne pepper, lemon juice, the salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 2.*
- *Put the puree in a bowl.*
- *Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.*
- *Stir the gelatine solution through the salmon puree.*
- *Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by pressing the pulse button for about 15 seconds.*
- *Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.*
- *Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.*
- *Garnish the mousse with some watercress.*

Sandwich spread

- 2 small carrots in pieces
- 2-3 gherkins in pieces
- 75g cauliflower in pieces
- 75g celeriac in pieces
- green herbs (parsley, dill, tarragon, celery stalks in pieces)
- 100g mayonnaise
- 100g quark
- salt
- pepper

- *Chop the carrots, gherkins, cauliflower, green herbs and celeriac fine. Mix in the mayonnaise and quark carefully and season to taste with pepper and salt.*

Spanish cabbage salad

- 1 small red cabbage
- 2 red onions
- 1 fennel
- 1 apple
- juice of one orange and 2 tbsp red wine vinegar
- 1 tbsp mustard

▸ *Mix the juice, mustard and vinegar. Slice the cabbage, onions, fennel and apple at speed 1.*
▸ *Combine the ingredients in a salad bowl.*

Sponge cake

- 4 eggs
- 30ml of water (35°C)
- 1 pinch of salt
- 150g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 150g sieved flour
- 3g baking powder

▸ *Beat the eggs and the water for approx. 2 minutes. Gradually add the sugar, vanilla sugar and the salt and mix for approx. 1 minute. The mixture should leave a trail when some of it is lifted from the bowl with a spoon. Fold in the flour and baking powder with a spatula. Bake it in the oven at approx. 170°C for approx. 30-35 minutes.*
▸ *Tip: You can fill the sponge cake with different kinds of butter cream or simply with whipped cream and fresh fruit.*

Tzatziki

- 1 cucumber
- 200ml yoghurt
- 1 tbsp olive oil
- 2 cloves garlic
- pinch salt
- 1 tsp finely chopped dill
- a few mint leaves

▸ *Peel the cucumber and shred it at speed 1. Put the shredded cucumber in a colander and let it drain properly.*
▸ *Mix the other ingredients, except for the mint leaves, through the cucumber. Chill the salad by putting it in a covered bowl in the refrigerator for one hour. Sprinkle mint leaves on top before serving.*

Küchenmaschine: Teile und Zubehör

A) Geräteschalter mit Geschwindigkeitsregler
B) Motorgehäuse
C) Integrierte Sicherheitsverriegelung
D) Schüssel
E) Zwischenteil
F) Haken zur Sicherheitsverriegelung
G) Deckel der Schüssel
H) Einfüllstutzen
I) Stopfer
J) Deckel-Aufsatz mit Kassette zur Aufbewahrung von Einsätzen
K) Schneideinsatz, mittelfein
L) Raspeleinsatz, fein
M) Raspeleinsatz, mittelfein
N) Trägerscheibe, für Schneid- und Raspeleinsätze
O) Schneide, mit Schneidschutz
P) Knetaufsatz
Q) Emulgierscheibe
R) Spatel

Einleitung

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz versehen, der es bei zu starker Erwärmung automatisch ausschaltet.

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht:

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

2 Drücken Sie die Taste "PULSE/0".

3 Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen.

4 Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.

5 Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder an das Philips Service Center in Ihrem Lande.

VORSICHT: Vermeiden Sie unvorhersehbare Risiken durch Überhitzung; schließen Sie dieses Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr an!

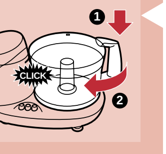
Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zu ersten Mal benutzen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme gut auf.
- Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät (110-127 V oder 220-240 V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zuzsatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile beschädigt sind.

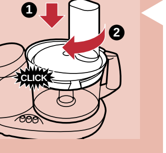
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
- Wenn die Schüssel korrekt auf der Motoreinheit angebracht ist, rastet Sie hörbar ein ("Klick").
- Die Emulgierscheibe, das Messer und der Knetaufsatz müssen vor dem Gebrauch auf dem Zwischenstück angebracht werden, das sich in der Schüssel befindet.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle und Rezepte angegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Schüssel. Beachten Sie die oberste Markierung.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel, bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie stets das Gerät aus, bevor Sie irgendeinen Einsatz anbringen oder austauschen.
- Wenn die Messer während des Betriebs blockieren, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, bevor Sie die Zutaten entnehmen, welche die Messer behindern.
- Nehmen Sie den Schneidschutz vor jeder Verwendung vom Messer, und setzen Sie ihn danach wieder auf.
- Die Messer sind sehr SCHARF. Vermeiden Sie jede Berührung, besonders solange der Stecker sich in der Steckdose befindet.
- Wenn die Messer während des Betriebs blockieren, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, bevor Sie die Zutaten entnehmen, welche die Messer behindern.
- Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80°C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.

Der Gebrauch des Geräts

Die Schüssel



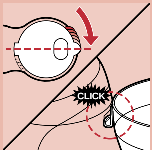
1 Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse. Drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung, bis die Schüssel einrastet ("Klick").



2 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel in Pfeilrichtung, bis er einrastet. Dazu ist ein leichter Widerstand zu überwinden.

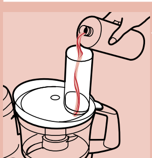
Die integrierte Sicherheitsverriegelung

- *Das Motorgehäuse und der Deckel sind mit Markierungen versehen. Das Gerät kann nur arbeiten, wenn der Pfeil auf dem Motorgehäuse der Markierung auf dem Deckel in einer Flucht genau gegenübersteht.*

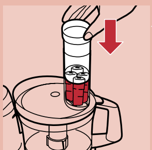


3 Achten Sie darauf, dass die Markierung auf dem Deckel und der Pfeil auf der Schüssel sich genau gegenüberstehen. Die Öffnung im Griff der Schüssel wird nun durch die Ausbuchtung im Deckel verschlossen.

Einfüllstutzen und Stopfer



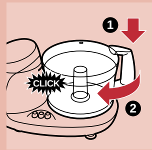
1 Durch den Einfüllstutzen lassen sich flüssige und feste Zutaten in die Schüssel geben. Verwenden Sie nur den Stopfer, um die Zutaten anzudrücken.



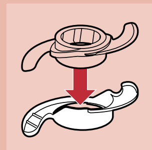
2 Sie können während der Verarbeitung den Stopfer im Einfüllstutzen lassen, damit nichts herausspritzt.

Das Messer

- Das Messer kann zum Schneiden, Mischen, Mixen, Pürieren und zum Kneten von Teig verwendet werden.

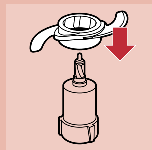


1 Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse.

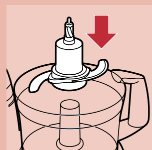


2 Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab.

Die Schneiden des Messers sind sehr scharf Vermeiden Sie jede Berührung mit den Schneiden.

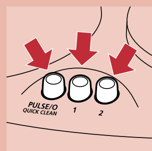


3 Setzen Sie das Messer auf das Zwischenteil.



4 Setzen Sie das Zwischenteil mit dem Messer in die Schüssel ein.

5 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke zuvor in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.



6 Mit dem Geräteschalter lassen sich verschiedene Geschwindigkeiten wählen, die optimale Resultate ermöglichen.

- *Position "PULSE/0": Momentschaltung und Ausschalter. Wird diese Taste gedrückt, arbeitet das*

Gerät mit der höchsten Geschwindigkeit. Der Motor hält an, wenn die Taste losgelassen wird.
- *Position 1: normale Geschwindigkeit.*
- *Position 2: hohe Geschwindigkeit.*

Vgl. die Tabelle zur Wahl der angemessenen Geschwindigkeit. Verarbeitungszeit: 1 bis 60 Sekunden.

Hinweise

- **Das Gerät zerkleinert sehr schnell. Schalten Sie es nur für kurze Zeit ein, damit die Zutaten nicht zu fein zerkleinert werden.**
- **Wenn Sie (Hart-)Käse verarbeiten, so lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, sonst wird der Käse erhitzt, schmilzt und wird flockig.**
- **Verwenden Sie das Messer nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse und Eiswürfel. Das Messer kann dadurch stumpf werden.**

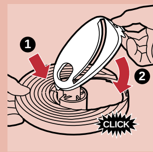
Wenn Zutaten am Messer kleben oder sich an der Wand absetzen:

1. **Schalten Sie das Gerät aus,**
2. **nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab,**
3. **entfernen Sie dieZutaten mit dem Spatel.**

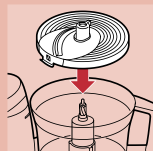
Die Einsätze

Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten, z. B. Eiswürfel.

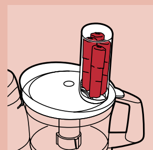
Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten,z. B. Eiswürfel.



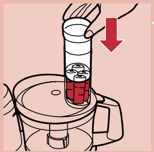
1. **Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe.**



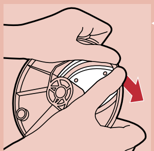
2. **Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe.**
3. **Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.**



4. **Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie größere Stücke so zurecht, dass sie in den Einfüllstutzen passen.**
5. **Die besten Resultate erhalten Sie, wenn Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig füllen.**
Verarbeiten Sie größere Mengen nach und nach in kleineren Teilmengen. Leeren Sie die Schüssel dann zwischendurch regelmäßig.
6. **Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle zur Wahl der passenden Geschwindigkeit.**
Die Verarbeitung dauert je nach Zutat 10 bis 60 Sekunden.



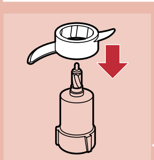
7 Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig in den Einfüllstutzen.



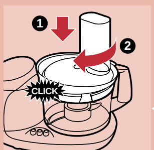
8 Einen Einsatz nehmen Sie von der Trägerscheibe ab, indem Sie den Einsatzträger mit seiner Rückseite auf Sie weisend in Ihre Hände nehmen. Drücken Sie auf die Ränder des Einsatzes, damit er aus der Trägerscheibe fällt.

Der Knetaufsatz

Der Knetaufsatz kann zum Kneten von Brotteig oder Klößen und zum Mischen von Kuchenteig verwendet werden.

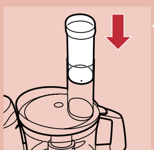


1 Setzen Sie den Knetaufsatz auf das Zwischenteil.

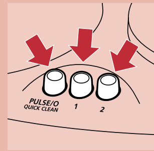


2 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.

3 Schließen Sie die Schüssel mit dem zugehörigen Deckel.



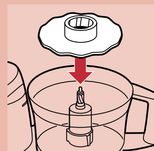
4 Verschließen Sie den Einfüllstutzen mit dem Stopfer.



5 Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle zur Wahl der passenden Geschwindigkeit.

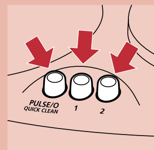
Die Emulgierscheibe

Sie können die Emulgierscheibe zur Zubereitung von Majonäse und zum Schlagen von Sahne oder Eischnee verwenden.



1 Setzen Sie die Emulgierscheibe auf das Zwischenteil in der Schüssel.

2 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und setzen Sie den dazugehörigen Deckel auf.



3 Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle zur Wahl der passenden Geschwindigkeit.

Hinweise

- Verwenden Sie zum Schlagen von Eischnee Eier mit Raumtemperatur.

Alle Zutaten sollten ca. eine halbe Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank genommen werden.

- Alle Zutaten für Majonäse sollten Raumtemperatur haben.

Öl kann durch die kleine Öffnung unten am Stopfer zugegeben werden.

◗ **Die Sahne zur Zubereitung von Schlagsahne sollte direkt aus dem Kühlschrank genommen und nicht zu lange geschlagen werden.**

Bei Verwendung der Momentschaltung "PULSE/0" haben Sie volle Kontrolle über den Fortgang der Bearbeitung.

Reinigung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Motorgehäuses den Stecker aus der Steckdose.

1 **Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.**

2 **Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.**

◗ **Die Schüssel, der Deckel der Schüssel, der Stopfer und die Einsätze können im Geschirrspüler gereinigt werden.**

Diese Teile sind getestet und nach DIN EN 12875 spülmaschinenfest.

Der Deckel-Aufsatz (J) ist NICHT zur Reinigung im Geschirrspüler geignet.

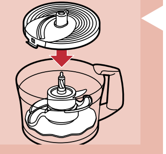
Reinigen Sie das Messer und die Einsätze mit großer Vorsicht. Die Schneiden sind sehr scharf.

Achten Sie darauf, dass die Schneiden des Messers und der Einsätze nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten schartig und stumpf werden.

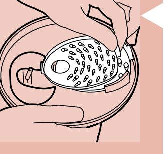
Einige Zutaten können an der Oberfläche der Einsätze eine Verfärbung verursachen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion dieser Teile. Meist geht die Verfärbung nach einiger Zeit zurück.

Aufbewahrung

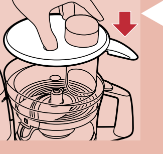
Kurzzeitig



◗ **Setzen Sie alle Einsätze (Emulgierscheibe, Messer, Knetaufsatz, und zuletzt Trägerscheibe) auf das Zwischenteil. Bewahren Sie alles in der Schüssel auf.**



◗ **Zwei Einsätze lassen sich in der Kassette am Deckel-Aufsatz (J) unterbringen, wie auf der Innenseite des Aufsatzes gezeigt. Die Einsätze müssen eingeschoben, nicht eingedrückt werden!**



◗ **Setzen Sie den Deckel-Aufsatz mit der Kassette für die Einsätze auf den transparenten Deckel der Schüssel.**

◗ **Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung an der Rückseite des Geräts.**

Garantie und Service

Informationen zu Ihren Fragen, Wünschen und Problemen erhalten Sie auf unserer Homepage **www.philips.com** oder beim Philips Service Center in Ihrem Lande. Sollte sich in Ihrem Lande kein solches Center befinden, so wenden Sie sich bitte an das Service Department von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Die Telefonnummern entnehmen Sie bitte der beigefügten Garantieschrift.

Mengen und Zubereitungszeiten

Zutaten	Höchst menge	Schalt erstel lung/ Zube hör	Zubereitung	Anwendungs beispiele
Äpfel, Möhren, Sellerie - Raspeln	350 g	2/P	Das Obst/Gemüse in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Unter leichtem Druck mit dem Stopfer raspeln.	Salate, Rohkost
Pfannkuchent eig - Schlagen	250 ml Milch	2 /	Milch in den Mixbecher geben, dann die trockenen Zutaten. Ca. 1 Minute mixen. Falls erforderlich bis zu 2 Mal wiederholen.	Pfannkuchen, Waffeln
Paniermehl - Zerkleinern	100 g	2 /	Trockenes Brot bzw. Brötchen verwenden.	Panierte Speisen, Gratins
Buttercreme - Schlagen	300 g	2 /	Weiche Butter ergibt ein leichtes Resultat.	Desserts, Garnituren
Käse (Parmesan) - Zerkleinern	200 g	2 /	Parmesan ohne Rinde vorher in Stücke von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden.	Garnituren, Suppen, Soßen, Gratins
Hartkäse (Gouda) - Raspeln	200 g	2 /	Käse in kleine Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Vorsichtig mit dem Stopfer andrücken.	Soßen, Pizzas, Gratins, Fondue
Schokolade - Zerkleinern	200 g	2 /	Harte/(Block-)Schokolade verwenden. In Stücke von ca. 2 cm Größe brechen.	Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse

Zutaten	Höchst menge	Schalt erstel lung/ Zube hör	Zubereitung	Anwendungs beispiele
Hülsenfrüchte - Pürieren	250 g	2 /	Gekochte Erbsen bzw. Bohnen verwenden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzufügen.	Pürees, Suppen
Gekochtes Gemüse/Fleisch - Pürieren	300 g	2 /	Für grobes Püree nur wenig Wasser zufügen. Für feines Püree langsam Flüssigkeit zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	Baby- und Kindernahrung
Gurken - Schneiden	1 Salat gurke	2 /	Die Gurke in den Einfüllstutzen stecken und leicht andrücken.	Salat, Garnituren
Brotteig - Kneten	350 g Mehl	2 /	Warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen. Mehl, Öl und Salz hinzugeben und ca. 90 Sekunden kneten. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.	(Weiß-)Brot
Pizzateig - Kneten	400 g Mehl	2 /	Warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen. Zuerst das Mehl, danach Öl und Salz hinzugeben und ca. 1 Minute kneten. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.	Pizza
Mürbeteig I - Kneten	200 g Mehl	2 /	Kalte Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis der Teig zur Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung(im Kühlschrank) kühlen.	Apfelkuchen, süße Biskuits, ungedeckter Obstkuchen
Mürbeteig II - Kneten	200 g Mehl	2 /	Kalte Butter/ Margarine verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Die Butter/Margarine in Stücken von ca. 2 cm Kantenlänge darauflegen. Bei Position 2 mischen, bis der Teig krümelig ist; dann während des Rührens nach und nach kaltes Wasser zufügen. Ausschalten sobald der Teig krümelig wird. Vor der Weiterverarbeitung (im Kühkschrank) kühlen.	Obsttorte, Quiche, Knödel
Hefeteig - Kneten	300 g Mehl	2 /	Zuerst in einer getrennten Schüssel Hefe, warme Milch und etwas Zucker mischen. Alle Zutaten in die Schüssel des Geräts geben und ca. 1 Minte kneten. Teig 30 Minuten gehen lassen.	Feingebäck
Eischnee - Emulgieren	4 Eiweiße	2 /	Eieiß mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens 2 Eiweiße verwenden!	Pudding, Soufflees, Baisergebäck
Obst - Schneiden/Pürieren	500 g	P /	Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, dass sich da Obst verfärbt. Etwas Flüssigkeit hinzufügen, um ein geschmeidiges Püree zu erhalten.	Soßen, Konfitüren, Pudding, Babynahrung

Zutaten	Höchstmenge	Schalterstellung/ Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Kräuter (z. B. Petersilie) - Zerkleinern	mind. 75 g	2 /P	Vor der Verarbeitung waschen und trocknen.	Soßen, Suppen, Garnituren, Kräuterbutter
Majonäse - Emulgieren	3 Eier	1-2/	Alle Zutaten mit Raumtemperatur. Hinweis: Wenigstens ein großes Ei oder zwei kleine Eier bzw. Eigelbe verwenden. Geben Sie ein Ei mit ein wenig Essig in die Schüssel und geben Sie das Öl tropfenweise auf die rotierende Scheibe.	Salate, Garnituren, Barbecue-Soßen
Fleisch, mager - Zerkleinert	300 g	2 /P	Mageres Fleisch verwenden; alle Knochen (bzw. Gräten) und Sehnen entfernen. In Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. Mit "PULSE/0" verarbeiten, um ein gröberes Ergebnis zu erhalten.	Tartar, Hackfleisch, Hackbraten, Frikadellen Fleisch-/Fischbällchen
Kuchenmischung - Mischen	3 Eier	2 /	Alle Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Die weiche Butter und den Zucker mischen, bis die Masse glatt und cremig ist. Dann Milch, Eier und Mehl hinzugeben.	Verschiedenes Gebäck
Nüsse - Zerkleinern	250 g	2 /P	Verwenden Sie die Momentschaltung "PULSE/0" oder Position 2 für ein feines Ergebnis.	Salate, Brotbelag, Marzipan, Pudding

Zutaten	Höchstmenge	Schalterstellung/ Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Zwiebeln - Zerkleinern	400 g	P /	Mindestens 100 g Zwiebeln schälen und vierteln. Einige Male kurz mit der Momentschaltung "PULSE/0" bearbeiten, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist.	Kurz Gebratenes, Garnituren
Zwiebeln - Schneiden	300 g	2 /	Mindestens 100 g Zwieben schälen und in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen.	Kurz Gebratenes, Garnituren
Geflügel - zerkleinern	200 g	2 /P	Knochen und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. Momentschaltung "PULSE/0" für ein grobes Ergebnis verwenden.	Geflügel-Hackfeich
Gemüse - Zerkleinern	250 g	2 /	In Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden und mit dem Messer zerkleinern.	Suppen, Rohkost, Salate
Gemüse und gekochtes Fleisch - Pürieren	350 g	2 /	Für ein grobes Ergebnis nur wenig Flüssigkeit hinzugeben. Für feines Püree Flüssigkeit hinzugeben, bis die gewünschte Geschmeidigkeit erreicht ist.	Baby- und Kindernahrung
Schlagsahne - Schlagen	350 ml	P /	Sahne aus dem Kühlschrank verwenden. Wichtig: mindestens 125 ml Sahne verwenden. Die Schlagsahne ist nach ca. 20 Sekunden fertig.	Garnituren, Cremes, Eiscreme-Becher

Rezepte

Brokkoli-Suppe

Einsätze:

- 50 g mittelalter Gouda
- 300g gekochte Brokkoli (Röschen und Zweige)
- Wasser, in dem der Brokkoli gekocht wurde
- 2 gekochte Kartoffeln, in Stücken
- 2 Brühwürfel
- Wasser, in dem der Brokkoli gekocht wurde
- Curry
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

- *Den Käse raspeln. Den Brokkoli mit den gekochten Kartoffeln und etwas Brokkoliwasser pürieren. Das Püree und das restliche Brokkoli-Wasser mit dem Brühwürfel in einen Messbecher geben und auf 750 ml auffüllen. In einem Kochtopf unter Umrühren aufkochen lassen. Den Käse einrühren, mit Curry, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuletzt die Sahne einrühren.*

Obstkuchen

- 450 g getrocknete, entkernte, halbierte Datteln
- 200 g Trockenpflaumen, halbiert
- 650 g (Pecan-)Nüsse
- 160 g geraspelte Kokusnuss
- 300 g kandierte Ananas
- 1 Dose (400 g) gesüßte Kondensmilch
- 1 TL Vanille-Essenz

- *Fetten Sie zwei rechteckige Backformen (20 cm lang) ein, und heizen Sie den Backofen auf 135° C vor.*
- *Geben Sie die halbierten Datteln und Pflaumen in die Schüssel, und zerkleinern Sie die Zutaten 30 Sekunden auf Höchststufe. Entleeren Sie dann die Schüssel.*
- *Geben Sie die (Pecan-)Nüsse in die Schüssel. Hacken Sie die Nüsse grob mit Hilfe der Moment-Taste. Entleeren Sie dann die Schüssel.*
- *Geben Sie die kandierte Ananas in die Schüssel, und schneiden Sie die Ananas in Stücke mit Hilfe der Moment-Taste. Entleeren Sie dann die Schüssel.*
- *Mischen Sie Datteln, Pflaumen, Nüsse, Ananas und geraspelte Kokusnuss in einer großen Rührschüssel.*
- *Fügen Sie Kondensmilch und Vanille-Essenz hinzu, und mischen Sie alle Zutaten gründlich.*
- *Verteilen Sie die Kuchenmischung auf die drei Backformen, und backen Sie die Kuchen 90 Minuten bei 135° C.*
- *Verarbeiten Sie dieses Rezept nur einmal ohne Unterbrechung. Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, ist es wichtig, dass Sie das Gerät abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.*

Kartoffelbrei

- 750 g gekochte Kartoffeln
- ca. 250 ml heiße Milch von 90° C
- 1 El Butter
- Salz

- *Die Kartoffeln pürieren, dann Milch, Salz und Butter hinzufügen. Mit Position 1 nur ca. 30 Sekunden verarbeiten, damit die Masse nicht zu steif wird.*

Majonäse

- 2 Eigelb oder ein großes Ei
- 1 El Senf
- 1 El Essig
- 200 ml Speiseöl

- *Alle Zutaten bei Raumtemperatur verarbeiten. Die Emulgierscheibe in die Schüssel setzen. Die Eigelbe bzw. das Ei, den Senf und den Essig in die Schüssel geben. Position 1 oder 2 verwenden. Das Öl nach und nach durch den Einfüllstutzen auf dierotierende Scheibe geben. Das Öl lässt sich durch das Loch im Stopfer zufügen.*
- *Für Tartar-Soße: Petersilie, Gewürzgurken und hart gekochte Eier hinzufügenen.*
- *Für Cocktail-Soße: 50 ml Crème fraîche, einen Spritzer Whisky, 3 Tl Tomatenmark und einen Spritzer Ingwer-Sirup auf 100 ml Majonäse hinzufügen.*

Milchshake

- 175 ml Milch
- 10 g Zucker
- 1/2 Banane oder ca. 65 g anderes frisches Obst
- 50 g Vanille-Eiscreme

- *Alle Zutaten mischen, bis die Masse steif geworden ist.*

Pizza

- 400 g Mehl
- 40ml Speiseöl
- 1/2 Tl Salz
- 20 g frische Hefe oder 1 1/2 Päckchen Trockenhefe
- ca. 240 ml Wasser (35° C)

- *Zum Belag:*
- 300 ml gesiebte Tomaten, aus Dosen
- 1 Tl gemischte italienische Kräuter, frisch oder getrocknet
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Zutaten zum Belegen der Soße: Olive, Salami, Artischocken, Pilze, Anchovis, Mozarella, Pfeffer, geriebener reifer Käse und Olivenöl nach persönlichem Geschmack.

- *Die Kneteinheit in die Schüssel einsetzen. Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit Position 2 ca. 1 Minute kneten, bis sich ein glatter Ball gebildet hat. Das Gerät mit einer Hand niederdrücken, damit es nicht auf der Arbeitsfläche wandert. Den Teigball in eine getrennte Schüssel geben und, mit einem feuchten Tuch abgedeckt, ca. 30 Minuten gehen lassen.*
- *Zwiebeln und Knoblauch mit dem Messer zerkleinern und glasig dünsten.*
- *Die gesiebten Tomaten und die Kräuter hinzugeben. Alles 10 Minuten köcheln lassen.*
- *Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Soße abkühlen lassen.*

- *Den Backofen auf 250° C aufheizen.*
- *Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen und daraus zwei runde Schiben formen. Diese beiden Böden auf ein eingefettetes Backblech legen. Dann den Belag auftragen; die Ränder frei lassen. Die Garnitur darauflegen, geriebenen Käse darüber streuen und etwas Olivenöl daraufträufeln.*
- *Die Pizza 12 bis 15 Minuten backen*

Zucchini-Kartoffel-Gratin

- 375 g Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 1 Zucchini, ca. 250 g
- 1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
- ca. 40 Butter; Butterfett zum Einfetten des Backblechs
- 2 Tl italienische Kräuter oder Herbes de Provence
- 1 großes Ei
- 75 ml Schlagsahne
- 75 ml Milch
- Pfeffer
- 70 g mittelalter Käse

- *Die Kartoffeln schälen und waschen.*
- *Den Schneideeinsatz auf der Trägerscheibe anbringen und in die Schüssel setzen. Die Kartoffel und die Zucchini mit Position 1 schneiden.*
- *Die Kartoffelscheiben in mit einer Prise gesalzenem Wasser kochen, bis sie fast gar sind.*
- *Die Kartoffelscheiben in einem Küchensieb gut trocknen.*
- *Eine feuerfeste Schale mit niedrigem Rand einfetten, mit den Zucchini- und Kartoffelscheiben so belegen, dass sie miteinander abwechseln und sich wie Dachziegeln gegenseitig überlappen.*
- *Das Ei mit der Sahne und der Milch bei Position 2 mit dem Messer-Einsatz schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung über die Zucchini- und Kartoffelscheiben gießen.*
- *Eine feuerfeste Schale mit niedrigem Rand einfetten, mit den Zucchini- und Kartoffelscheiben so belegen, dass sie miteinander abwechseln und sich wie Dachziegeln gegenseitig überlappen.*
- *Das Ei mit der Sahne und der Milch bei Position 2 mit dem Messer-Einsatz schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung über die Zucchini- und Kartoffelscheiben gießen.*
- *Den Schneideinsatz gegen den Raspeleinsatz austauschen, den Käse raspeln und über die Schale streuen.*
- *Die Schale in den auf 200° C vorgeheizten Backofen stellen und ca. 15 Minuten bräunen lassen.*

Lachs-Mousse

- 1 Büchse Lachs (Salm), 220 g
- 2 Blatt Gelatine
- einige Stängel Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 1/2 El Zitronensaft
- 125 ml geschlagene Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- Brunnenkresse zum Garnieren

- Die Gelatine in reichlich Wasser einweichen.
- Schnittlauch und die Zwiebeln mit "PULSE/0" zerkleinern.
- Haut und Gräten vom Lachs entfernen.
- Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft, den Lachs und die Flüssigkeit aus der Dose zu den zerkleinerten Zwiebeln und dem Schnittlauch hinzugeben und bei Position 2 pürieren.
- Das Püree in die Schüssel geben.
- Ein wenig Wasser kochen und die Gelatine darin auflösen.
- Die aufgelöste Gelatine unter das Lachs-Püree rühren.
- Die Emulgierscheibe in die Schüssel setzen und die Sahne mit "PULSE/0" ca. 15 Sekunden schlagen.
- Die Schlagsahne mit einem Holzlöffel unter das Lachspüree ziehen.
- Die Mousse in eine Schüssel stürzen, zudecken und im Kühlschrank einige Stunden kühlen lassen.
- Die Mousse mit etwas Brunnenkresse garnieren.

Sandwich-Belag

- 2 kleine Möhren in Stücken
- 2 bis 3 Gewürzgurken
- 75 g Blumenkohl
- 75 g Knollensellerie in Stücken
- grüne Kräuter, z. B. Petersilie, Dill, Estragon, Stangensellerie in Stücken
- 100 g Majonäse
- 100 g Quark
- Salz
- Pfeffer

- Die Möhren, die Gewürzgurken, den Blumenkohl, die Kräuter und den Sellerie fein zerkleinern. Die Majonäse und den Quark vorsichtig darunter mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Spanischer Kohlsalat

- 1 kleiner Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Fenchel
- 1 Apfel
- Saft einer Orange und 2 El Rotwein-Essig
- 1 El Senf

- Den Saft, den Senf und den Essig mixen. Den Kohl, die Zwiebeln, den Fenchel und den Apfel bei Position 1 schneiden.
- Die Zutaten in einer Salatschüssel mischen.

Rührkuchen

- 4 Eier
- 30 ml Wasser (35° C)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 150 g gesiebtes Mehl
- 3 g Backpulver

- *Das Ei und das Wasser ca. 2 Minuten schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und das Salz nach und nach hinzugeben und ca. 1 Minute mixen. Die Masse soll wie ein dickes Band vom Löffel herabrinnen. Das Mehl und das Backpulver mit einem Spatel darunterziehen. Im Backofen bei ca. 170° C 30 bis 35 Minuten backen.*
- *Hinweis: Der Rührteig kann mit verschiedenen Sorten von Cremes oder mit Schlagsahne und frischem Obst belegt werden.*

Tsatsiki

- 1 Salatgurke
- 200 ml Joghurt
- 1 El Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch

- 1 Prise Salz
- 1 Tl fein gehackter Dill
- einige Minzblätter

- *Die Gurke schälen und bei Position 1 schnitzeln. Die geschnitzelte Gurke in einem Haushaltssieb gründlich trocknen lassen.*
- *Die anderen Zutaten, außer den Minzblättern, unter die Gurke mischen. Den Salat in einer zugedeckten Schüssel im Kühlschrank eine Stunde kühlen. Vor dem Servieren mit der Minze bestreuen.*

Kjøkkenmaskin: deler og tilbehør

A) Hastighetskontroll
B) Motorenhet
C) Innebygd sikkerhetslås
D) Bolle
E) Verktøyholder
F) Låsehake (aktiverer og deaktiverer sikkerhetsbryteren)
G) Lokk til bolle
H) Materør
I) Stamper
J) Deksel med oppbevaringsplass
K) Kutteskive for middels kutting
L) Raspeskive for finrasping
M) Raspeskive for middels rasping
N) Skiveholder
O) Kniv (med bladbeskytter)
P) Deigelter
Q) Vispeskive
R) Slikkepott

Innledning

Dette apparatet er forsynt med et automatisk overopphetingsvern. Strømmen til apparatet slås automatisk av ved overoppheting.

Hvis apparatet plutselig stopper:Trekk støpselet ut av stikkontakten.

1 Trekk støpselet ut av stikkontakten.

2 Trykk på PULSE / 0 - knappen.

3 La apparatet avkjøles i 60 minutter.

4 Sett støpselet i stikkontakten.

5 Slå apparatet på igjen.

Hvis overopphetingsvernet utløses ofte, bør De kontakte Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-verksted.

FORSIKTIG: Apparatet må ikke kobles til tidsbryter, da dette kan føre til at overopphetingsvernet ikke virker som det skal.

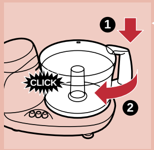
Viktig

- Les bruksanvisningen nøye og se på illustrasjonene før De bruker apparatet for første gang.
- Ta vare på denne bruksanvisningen.
- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer med spenningen på nettet (220-240 V) før apparatet kobles til strøm.
- Bruk aldri tilbehør eller deler fra andre produsenter eller tilbehør eller deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Hvis slikt tilbehør eller slike deler brukes, blir garantien ugyldig.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på nettledningen, støpselet eller andre deler.
- Dersom nettledningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter autorisert av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.

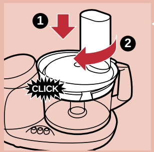
- Før De bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- Når bollen settes fast på motorenheten, høres et klikk.
- Vispeskiven, kniven og deigelteren må settes i verktøyholderen som står i bollen.
- Ikke overskrid mengdene eller tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- Bollen må ikke fylles med mer ingredienser enn angitt, dvs. ikke over toppstreken.
- Ta støpselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk.
- Stikk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) ned i materøret mens apparatet er i gang. Bare stamperen skal brukes på denne måten.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Slå apparatet av før De demonterer tilbehør.
- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske, eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut.
- Fjern bladbeskytteren fra kniven før bruk.
- Bladene er SKARPE og må ikke berøres, særlig ikke når apparatet er koblet til strøm.
- Hvis bladene sitter fast, må apparatet KOBLES FRA STRØM før hindringen fjernes.
- Varme ingredienser må avkjøles før de behandles i maskinen (maks. temperatur: 80°C.

Bruk av apparatet

Bolle



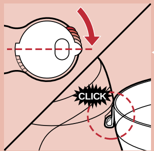
1 Monter bollen på kjøkkenmaskinen ved å vri håndtaket i pilens retning til De hører et klikk.



2 Sett lokket på bollen. Vri lokket i pilens retning til De hører et klikk (De må bruke litt kraft).

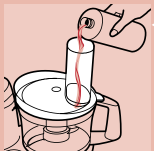
Innebygd sikkerhetslås

- *Både motorenheten og lokket er forsynt med merker. Apparatet virker bare hvis pilen på motorenheten står rett overfor merket på lokket.*

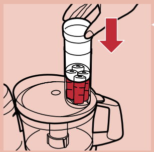


3 Kontroller at merket på lokket og pilen på bollen står rett overfor hverandre. Fremspringet på lokket vil da dekke åpningen i håndtaket.

Materør og stamper

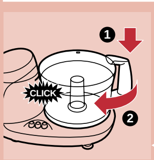


1 Flytende og faste ingredienser tilsettes gjennom materøret. Bruk stamperen til å skyve faste ingredienser ned i røret.



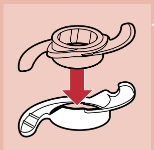
2 De kan også bruke stamperen til å lukke materøret, slik at ikke noe faller ned i det.

Kniv



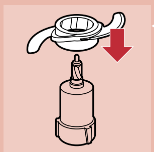
- Kniven kan brukes til hakking, blanding (av faste ingredienser og væsker) og mosing og til å lage kakedeig.

1 Sett bollen på motorenheten.

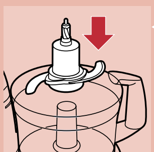


2 Ta bladbeskytteren av kniven.

Bladene er skarpe og må ikke berøres.

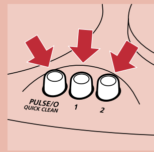


3 Sett kniven på verktøyholderen.



4 Senk verktøyholderen ned i bollen.

5 Ha ingrediensene i bollen. Store ingredienser skjæres i stykker på ca. 3 x 3 cm. Sett lokket på bollen.



6 Velg riktig hastighet for beste resultat.

- *Stillingen "PULSE / 0" brukes til pulsdrift og til å slå apparatet av. Hvis PULSE / 0-knappen trykkes inn, går apparatet på maksimal hastighet. Når knappen slippes, stopper apparatet.*
- *Stilling 1: for normal hastighet.*
- *Stilling 2: for høy hastighet.*

Se tabellen for anbefalte hastigheter. Behandlingene i tabellen tar 10-60 sekunder.

Tips

- Hakkingen går svært fort. Bruk pulsfunksjonen i korte perioder, slik at ikke ingrediensene blir hakket for fint.
- La ikke apparatet gå for lenge ved hakking av hard ost. Osten blir for varm, smelter og blir klumpet.
- Bruk ikke kniven til å hakke svært harde ingredienser, slik som kaffebønner, muskatnøtt og isbiter. Kniven kan bli sløv.

Hvis ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen:

1 Slå apparatet av.

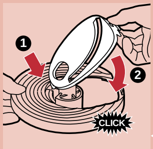
2 Ta lokket av bollen.

3 Skrap vekk ingrediensene med slikkepotten.

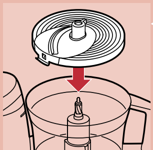
Skiver

Kantene på skiven er skarpe og må ikke berøres.

Ikke bearbeide harde ingredienser, som f.eks isbiter, med skivene.

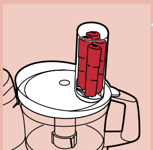


1 Sett valgt skive i holderen.



2 Sett skiveholderen på verktøyholderen som står i bollen.

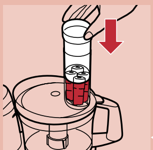
3 Sett lokket på bollen.



4 Ha ingrediensene i materøret. Store stykker deles opp slik at de passer i røret.

5 Fyll materøret jevnt for beste resultat.

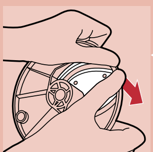
Hvis De har store mengder mat som skal behandles, er det best å ta det i flere omganger og tømme bollen mellom hver gang.



6 Velg riktig hastighet for beste resultat. Se tabellen for anbefalte hastigheter.

Behandlingene i tabellen tar 10-60 sekunder.

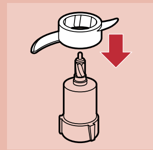
7 Trykk ingrediensene langsomt og jevnt ned i materøret med stamperen.



8 Når De skal ta en skive ut av holderen, tar De tak i holderen med baksiden mot Dem. Trykk på kanten av skiven med tommelfingrene slik at skiven faller ut av holderen.

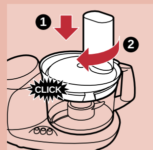
Deigelter

Deigelteren kan brukes til å elte brød- og bolledeig og til å blande rører og kakedeig.

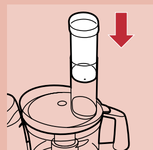


1 Sett deigelteren i verktøyholderen.

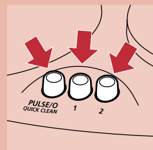
2 Ha ingrediensene i bollen.



3 Sett på lokket.



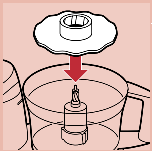
4 Plugg igjen materøret med stamperen.

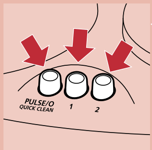


5 Velg riktig hastighet for beste resultat. Se tabellen for anbefalte hastigheter.

Vispeskive

De kan bruke vispeskiven til å lage majones, til å piske krem og til å piske eggehviter.





1 Sett vispeskiven på verktøyholderen som står i bollen.

2 Ha ingrediensene i bollen, og sett på lokket.

3 Velg riktig hastighet for beste resultat. Se tabellen for anbefalte hastigheter.

Tips

- **Når De skal piske eggehviter, må De passe på at de holder romtemperatur.**

Ta ingrediensene ut av kjøleskapet ca. en halv time før De begynner tilberedningen.

- **Alle ingrediensene til majones må holde romtemperatur.**

De kan tilsette olje gjennom det lille hullet nederst på stamperen.

- **Fløte som skal piskes til krem, bør komme rett fra kjøleskapet. Se tilberedningstiden i tabellen. Fløten må ikke piskes for lenge.**

De får bedre kontroll over tilberedningen hvis De bruker pulsfunksjonen.

Rengjøring

Apparatet må alltid kobles fra strøm før rengjøring av motorenheten.

1 Tørk av motorenheten med en fuktig klut. Motorenheten må ikke senkes ned i vann eller skylles.

2 Delene som har vært i kontakt med mat, rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel straks etter bruk.

- **Bollen, lokket til bollen, stamperen og tilbehøret kan også vaskes i oppvaskmaskin.**

Delene er godkjent for oppvaskmaskin i henhold til DIN EN 12875.

Dekselet med plass til oppbevaring av skiver må ikke rengjøres i oppvaskmaskin!

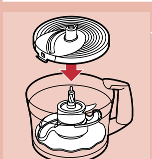
Vær forsiktig ved rengjøring av kniven og skivene De er meget skarpe!

Pass på at de skarpe kantene på kniven og skivene ikke kommer borti harde gjenstander, da de kan bli sløve.

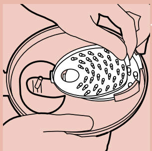
Enkelte ingredienser kan gi misfarging på overflaten av tilbehøret. Dette har ikke noe å si for bruken. Misfargingen forsvinner vanligvis etter en tid.

Oppbevaring

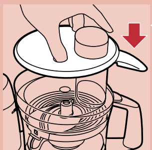
Mikrolagring



- Sett tilbehøret (vispeskiven, kniven, deigelteren, skiveholderen) på verktøyholderen, og lagre dem i bollen. Ta alltid skiveholderen til slutt.



- Det er plass til to skiver i oppbevaringsrommet i dekselet over lokket på bollen, som angitt på innsiden av dekselet. Skivene må skyves inn i dekselet, ikke trykkes.



- Sett lokket med oppbevaringsplass for skiver på det gjennomsiktige lokket på bollen.
- Nettledningen surres rundt spolen bak på apparatet.

Garanti og service

Hvis De trenger service eller informasjon, kan De se Philips' Web-område på **www.philips.com** eller kontakte Philips Kundetjeneste (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke er noe Philips Kundetjeneste-senter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Mengder og tilberedningstid

Ingredienser	Maks. mengde	Hastighet/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Epler, gulrøtter, knollselleri - rasping/skjæring	350 g	2/P	Del frukten/grønnsakene i stykker som passer i røret. Fyll røret med bitene, og riv dem ved å skyve stamperen forsiktig ned.	Salater, rå grønnsaker
Pannekakerøre - pisking	2,5 dl melk	2 /	Ha først melken i hurtigmikseren og ha deretter i de tørre ingrediensene. Blandes i ca. 1 minutt. Gjenta eventuelt inntil to g	Pannekaker, vafler
Brødskorper - hakking	100 g	2 /	Bruk tørt, sprøtt brød.	Retter med brødskorpe, gratenger
Smørkrem - pisking	300 g	2 /	Bruk mykt smør for lett, luftig krem.	Desserter, kaker o.l.
Ost (parmesan) - hakking	200 g	2 /	Ta et stykke parmesanost uten skorpe, og del det i stykker på ca. 3 x 3 cm.	Garnityr, supper, sauser, gratenger
Ost (gouda) - riving	200 g	2 /	Del osten i stykker som passer i røret. Trykk forsiktig med stamperen.	Sauser, pizzaer, gratenger, fondy
Sjokolade - hakking	200 g	2 /	Bruk vanlig, hard sjokolade. Brytes i biter på 2 cm.	Garnityr, sauser, bakverk, puddinger, mousse
Kokte erter, bønner - mosing	250 g	2 /	Bruk kokte erter eller bønner. Tilsett om nødvendig litt væske.	Stuinger, supper

Ingredienser	Maks. mengde	Hastighet/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Kokte grønnsaker og kjøtt - mosing	300 g	2 /	For grov mosing: Tilsett bare litt væske. For fin mosing: Ha i væske til blandingen er jevn.	Barnemat
Kokte grønnsaker og kjøtt - mosing	1 agurk	1 /	For grov mosing: Tilsett bare litt væske. For fin mosing: Ha i væske til blandingen er jevn.	Salat, garnityr
Deig (brøddeig) - elting	350 g mel	2 /	Bland varmt vann med gjær og sukker. Ha i mel, olje og salt, og elt deigen i ca. 90 sekunder. Settes til heving i 30 minutter.	Brød
Deig (pizzadeig) - elting	400 g mel	2 /	Følg samme fremgangsmåte som for brøddeig. Elt deigen i ca. 1 minutt. Ha først i melet, og deretter de andre ingrediensene.	Pizza
Deig (mørdeig) - elting	200 g mel	2 /	Kald margarin deles i stykker på 2 cm. Ha alle ingrediensene i bollen og elt deigen til en kule. La deigen avkjøles før videre behandling.	Eplepaier, søte kjeks, åpne fruktterter
Deig (terte-/paideig, melbolledeig) - elting	200 g mel	2 /	Bruk kald margarin og kaldt vann. Ha mel i bollen, og deretter margarin i stykker på 2 cm. Blandes på høyeste hastighet til deigen blir smuldret, og deretter tilsettes kaldt vann mens deigen fortsatt blandes. Stans så snart deigen blir til en kule. La deigen avkjøles før videre behandling.	Fruktterter, innbakte epler, paier, quiche

Ingredienser	Maks. mengde	Hastighet/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Deig (gjærdeig) - elting	300 g mel	2 /	Bland først gjær, varm melk og litt sukker i en egen bolle. Ha alle ingrediensene i bollen, og elt deigen til den er jevn og ikke klistrer seg til bollen (tar ca. 1 minutt). Sett til heving i 30 minutter.	Luksusbrød
Eggehviter - stivpisking	4 eggehviter	2 /	Eggehvitene bør ha romtemperatur. Bruk minst 2 eggehviter.	Puddinger, suffleer, marengs
Frukt (f.eks. epler, bananer) - hakking/mosing	500 g	P /	Tips: Ha i litt sitronsaft for å unngå at frukten blir misfarget. Tilsett litt væske for å få en jevn mos.	Sauser, syltetøy, puddinger, barnemat
Urter (f.eks. persille) - hakking	Min. 75 g	2/P /	Vask og tørk urtene før de hakkes.	Sauser, supper, garnityr, urtesmør
Majones - stivpisking	3 egg	1-2 /	Alle ingrediensene må ha romtemperatur. Bruk minst ett stort egg, to små egg eller to eggeplommer. Ha eggene i bollen sammen med litt eddik, og tilsett oljen litt etter litt.	Salater, garnityr og grillsauser
Kjøtt, fisk, fjærkre (magert/stripet kjøtt) - hakking	300 g	2/P /	Fjern først sener og bein. Del kjøttet i stykker på 3 cm. Bruk pulsfunksjonen for grovere hakking.	Tartarbiff, hamburgere, fiskeboller, hakkekjøtt

Ingredienser	Maks. mengde	Hastighet/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Kakedeig - blanding	3 egg	2 /	Ingrediensene må ha romtemperatur. Visp mykt smør og sukker til blandingen er jevn og kremaktig. Tilsett deretter melk, egg og mel.	Diverse kaker
Nøtter - hakking	250 g	2/P /	Bruk pulsknappen for grovhakking eller hastighet 2 for finhakking.	Salater, brød, mandelmasse, puddinger
Nøtter - hakking	400 g	P /	Bruk pulsknappen for grovhakking eller hastighet 2 for finhakking.	Salater, brød, mandelmasse, puddinger
Løk - hakking	300 g	1 /	Skrell løken, og del hver løk i fire. Bruk minst 100 g. Trykk på pulsknappen flere ganger, slik at ikke løken blir hakket for fint.	Panneretter, garnityr
Fjærkrekjøtt - hakking	200 g	2/P /	Fjern først sener og bein. Del kjøttet i terninger på 3 cm. Bruk pulsknappen for grovere hakking.	Hakket kjøtt
Grønnsaker - hakking	250 g	2 /	Skjæres i terninger på 3 cm og hakkes med kniven.	Supper, rå grønnsaker, salater
Grønnsaker og kjøtt (kokt) - mosing	350 g	2 /	Tilsett litt væske for en grov mos. For fin mos tilsettes væske til blandingen er jevn nok.	Barnemat
Krem - pisking	3,5 dl	P /	Bruk fløte som kommer rett fra kjøleskapet. Bruk minst 1,25 dl fløte. Kremen er ferdig pisket etter ca. 20 sekunder.	Garnityr, krem, iskremblandinger

Oppskrifter

Brokkolisuppe (for 4 personer)

Tilbehør:

- 50 g moden goudaost
- 300 g kokt brokkoli (med stilker)
- kokevannet fra brokkolien
- 2 kokte poteter, oppdelt
- 2 buljongterninger
- 2 ss fløte
- karri
- salt
- pepper
- muskatnøtt

▸ *Riv osten. Mos brokkolien med de kokte potetene og litt av kokevannet fra brokkolien. Ha brokkolimosen og resten av væsken sammen med buljongterningene i et målebeger, og fyll opp til 7,5 dl. Hell det over i en kasserolle, og kok opp under omrøring. Rør inn osten, og smak til med karri, salt, pepper og muskatnøtt. Tilsett fløten.*

Fruktkake

- 450 g tørre dadler, delt i to
- 200 g svisker, delt i to
- 650 g pekannøtter
- 160 g revet kokosnøtt
- 300 g glasert ananas
- 1 boks (400 g) søt, kondensert melk
- 1 spiseskje vaniljeekstrakt

▸ *Smør to20 cm-lange bakeformer og forvarm ovnen til 135°C.*

- *Legg de halve dadlene og sviskene i foodprocessorbollen og kutt på maksimal hastighet i 30 sekunder. Tøm deretter bollen.*
- *Legg pekannøttene i foodprocessorbollen og grovkutt dem ved hjelp av pulsfunksjonen. Tøm deretter bollen.*
- *Legg glasert ananas i foodprocessorbollen og kutt det i kutter ved hjelp av pulsfunksjonen. Tøm deretter bollen.*
- *Miks daddlene, rosinene, pekannøttene, ananasen og revet kokosnøtt i en stor miksebolle.*
- *Legg melk og vanilje til ingrediensene og bland.*
- *Legg fruktblandingen i bakeformene og stek kakene på 135° C i 90 minutter.*
- *Ikke kjør denne oppskriften mer enn én gang uten opphold. Dersom De trenger å kjøre flere omganger, la først apparatet kjøles ned og fortsett så prosessen.*

Potetmos

- 750 g kokte poteter
- +/- 2,5 dl varm melk (90°C)
- 1 ss smør
- salt

- *Mos potetene først, og tilsett deretter melk, salt og smør. Kjøres på hastighet 1 i høyst ca. 30 sekunder, slik at ikke potetmosen blir klebrig.*

Majones

- 2 eggeplommer eller 1 stort egg
- 1 ts sennep
- 1 ts eddik
- 2 dl olje

- *Ingrediensene må holde romtemperatur. Sett vispeskiven i bollen. Ha eggeplommene/egget, sennep og eddik i bollen. Bruk hastighet 1 eller 2. Hell oljen gradvis gjennom materøret ned på den roterende skiven. De kan tilsette oljen gjennom hullet i stamperen.*
- *Tips for tartarsaus: Tilsett persille, sylteagurk og hardkokte egg.*
- *Tips for cocktailsaus: Tilsett 0,5 dl crème fraîche, litt whisky, 3 ts tomatpuré og litt ingefærsirup til 1 dl majones.*

Milkshake

- 1,75 dl melk
- 10 g sukker
- 1/2 banan eller ca. 65 g annen frisk frukt
- 50 g vaniljeis

- *Bland alle ingrediensene til det skummer.*

Pizza

- 400 g mel
- 4 dl oljel
- 1/2 ts salt
- 20 g gjær eller 1 1/2 pakke tørrgjær

- Ca. 2,4 dl vann (35°C)

▸ *Fyll:*
- 3 dl tomater på boks
- 1 ts blandede italienske urter (tørkede eller friske)
- salt og pepper
- sukker
- Ingredienser til fyll: oliven, salami, artisjokker, sjampinjong, ansjos, mozzarellaost, paprika, revet moden ost og olivenolje etter smak.

▸ *Sett deigelteren i bollen. Ha alle ingrediensene i bollen og velg hastighet 2. Kna deigen i ca. 1 minutt til den blir en jevn kule. Hold apparatet med én hånd, slik at det ikke beveger seg på underlaget. Ha deigen over i en annen bolle, dekk den med et fuktig klede, og la stå til heving i ca. 30 minutter.*
▸ *Løk og hvitløk hakkes med kniven, og stekes gjennomsiktig.*
▸ *Ha i tomater og urter, og kok på svak varme i ca. 10 minutter.*
▸ *Smak til med salt, pepper og sukker. La sausen avkjøles.*
▸ *Varm stekeovnen til 250°C.*
▸ *Rull deigen ut på et underlag som er strødd med mel, og lag to rundinger. Legg deigene på en smurt bakeplate. Ha fyllet på pizzaen, men unngå kantene. Ha på ønskede ingredienser, og strø over litt revet ost og noen dråper olivenolje.*
▸ *Stek pizzaene i 12-15 minutter.*

Potet- og zucchinigrateng

- 375 g poteter
- en klype salt
- 1 zucchini (ca. 250 g)
- 1 fedd hvitløk, knust
- ca. 40 g smør + smør til formen
- 2 ts italienske eller provençalske urter
- 1 stort egg
- 0,75 dl kremfløte
- 0,75 dl melk
- pepper
- 70 g halvmoden ost

▸ *Skrell og vask potetene.*
▸ *Sett kutteskiven i holderen, og sett holderen i bollen. Skjær opp poteter og zucchini på hastighet 1.*
▸ *Kok potetene i lettsaltet vann til de er nesten ferdige.*
▸ *Legg skivene i et dørslag og la vannet renne av.*
▸ *Ha 20 g smør i en stekepanne, og stek halvparten av zucchiniskivene i 3 minutter mens de vendes ofte. Krydre med 1 ts italienske eller provençalske urter.*
▸ *La zucchiniskivene renne av seg på kjøkkenpapir.*
▸ *Smør en lav ildfast form, og legg zucchini- og potetskivene i vekselvis, slik at de ligger som taksten.*
▸ *Visp egget med fløten og melken med kniven på hastighet 2. Smak til med salt og pepper, og hell blandingen over zucchini- og potetskivene i formen.*
▸ *Bytt ut kutteskiven med raspeskiven, riv osten på hastighet 2 og strø den over formen.*

- *Sett formen midt i en varm stekeovn (200°C), og la den stå i ca. 15 minutter.*

Laksemousse (3-4 personer)

- 1 boks laks (220 g)
- 2 plater gelatin
- litt gressløk
- en klype salt
- en klype kajennepepper
- 1/2 ss sitronsaft
- 1,25 dl fløte
- 1 liten løk
- brønnkarse til garnityr

- *Gelatinen bløtes i rikelig med vann.*
- *Hakk gressløk og løk med pulsfunksjonen.*
- *Fjern skinn og bein fra laksen.*
- *Tilsett salt, kajennepepper, sitronsaft, laks og væsken fra boksen i den hakkede gressløken og løken, og mos ingrediensene på hastighet 2.*
- *Ha mosen i bollen.*
- *Kok litt vann, og løs opp gelatinen i det.*
- *Rør gelatinoppløsningen inn i laksemosen.*
- *Sett vispeskiven i bollen, og pisk kremen ved å trykke på og holde inne pulsknappen i ca. 15 sekunder.*
- *Den piskede kremen vendes inn i laksemosen med tresleiv.*
- *Ha moussen over på en tallerken, dekk den til og la den stå i kjøleskapet noen timer.*
- *Moussen pyntes med brønnkarse.*

Pålegg

- 2 små gulrøtter i stykker
- 2-3 sylteagurker i stykker
- 75 g blomkål i stykker
- 75 g knollselleri i stykker
- grønne urter (persille, dill, estragon, selleristilker i stykker)
- 100 g majones
- 100 g ostemasse
- salt
- pepper

- *Hakk gulrøttene, sylteagurkene, blomkålen, de grønne urtene og knollsellerien fint. Bland forsiktig i majones og ostemasse, og smak til med pepper og salt.*

Spansk kålsalat

- 1 liten rødkål
- 2 rødløk
- 1 fennikel
- 1 eple
- saften av 1 appelsin og 2 ss rødvinseddik
- 1 ss sennep

- *Bland saft, sennep og eddik. Del opp kål, løk, fennikel og epler på hastighet 1.*
- *Ingrediensene blandes i en salatbolle.*

Sukkerbrød

- 4 egg
- 3 dl vann (35°C)
- en klype salt
- 150 g sukker
- 1-2 ts vaniljesukker
- 150 g siktet mel
- 3 g bakepulver

- *Visp egg og vann i ca. 2 minutter. Tilsett sukker, vanilje og salt litt etter litt, og visp i ca. 1 minutt. Røren skal være litt tykk. Vend inn melet og bakepulveret med en slikkepott. Stekes i ovn ved 170°C i ca. 30-35 minutter.*
- *Tips: Sukkerbrødet kan fylles med all slags krem eller bare med pisket krem og frisk frukt.*

Tzatziki

- 1 agurk
- 2 dl yoghurt
- 1 ss olivenolje
- 2 fedd hvitløk
- en klype salt
- 1 ts finhakket dill
- mynteblad

- *Skrell agurken og riv den på hastighet 1. Den revne agurken has i et dørslag til avrenning.*
- *Bland de andre ingrediensene, unntatt myntebladene, med agurken. Salaten avkjøles i en tildekket bolle i kjøleskap i én time. Mynteblader strøs over før servering.*

Matberedare - delar och tillbehör

A) Hastighetsreglage
B) Motordel
C) Inbyggd säkerhetsspärr
D) Beredningsskål
E) Redskapshållare
F) Lockets stift (aktiverar/inaktiverar säkerhetsbrytaren)
G) Beredningsskålens lock
H) Matningstub
I) Påtryckare
J) Lock med förvaringsfack
K) Skivningsinsats - medel
L) Rivningsinsats - fin
M) Rivningsinsats - medel
N) Insatshållare
O) Kniv (+ skyddskåpa)
P) Knådningsredskap
Q) Emulgeringsskiva
R) Degskrapa

Introduktion

Matberedaren är försedd med ett automatiskt temperaturskyddssystem. Om den blir överhettad slår systemet automatiskt av den inkommande strömmen.

Om matberedaren slutar fungera

1 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.

2 Tryck på PULS-knappen.

3 Låt matberedaren svalna i 60 minuter.

4 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

5 Slå på matberedaren igen.

Kontakta Philips återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter om det automatiska temperaturskyddssystemet löser ut upprepade gånger.

FÖRSIKTIG: För att undvika risksituationer till följd av oavsiktlig återställning av temperaturskyddsfunktionen får matberedaren inte anslutas till en timer.

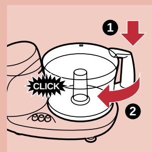
Viktigt

- Läs bruksanvisningen och titta på alla illustrationer noga innan du använder matberedaren.
- Spar denna bruksanvisning för framtida behov.
- Kontrollera att den spänning som anges på matberedaren överensstämmer med spänningen i vägguttaget (110-127 V eller 220-240 V) innan du ansluter matberedaren.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt har anvisats av Philips. Din garanti gäller inte annars.
- Använd inte matberedaren om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.

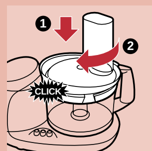
- Om nätsladden är skadad, måste den bytas av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en likaledes kvalificerad person för att fara inte ska uppstå.
- Gör ren alla delar som kommer i kontakt med livsmedel omsorgsfullt innan du använder matberedaren första gången.
- När beredningsskålen har skruvats fast ordentligt på motordelen hörs ett klickljud.
- Emulgeringsskivan, kniven och knådningsredskapet måste monteras på den upprättstående redskapshållaren i skålen.
- Överskrid inte de kvantiteter och beredningstider som anges i tabellen.
- Överskrid inte den högsta gräns som är markerad på beredningsskålen. (Den översta markeringen på skalan.)
- Ta ut stickkontakten ur vägguttaget meddetsamma när du är klar.
- Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än påtryckaren (t.ex. degskrapan) för att trycka ner ingredienser i matningstuben när matberedaren är igång.
- Förvara matberedaren utom räckhåll för barn.
- Lämna aldrig matberedaren obevakad när den är igång.
- Stäng AV matberedaren innan du tar bort ett tillbehör.
- Sänk aldrig ner motordelen i vatten eller annan vätska, och skölj den inte heller under rinnande vatten. Använd endast en fuktad trasa vid rengöring.
- Ta bort skyddkåpan från kniven innan du använder den.
- Ta inte på den VASSA kniven, särskilt inte när matberedaren är ansluten till vägguttaget.
- Om knivbladen fastnar måste du TA UT STICKKONTAKTEN ur vägguttaget innan du avlägsnar de ingredienser som den fastnat i.
- Vänta tills varma ingredienser har svalnat innan du bearbetar dem (maxtemperatur 80°C/175°F).

Användning av apparaten

Beredningsskålen



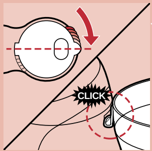
1 Sätt på beredningsskålen på matberedaren. Vrid handtaget i pilens riktning tills du hör ett klickljud.



2 Sätt på locket på beredningsskålen. Vrid locket med viss kraft i pilens riktning tills du hör ett klickljud.

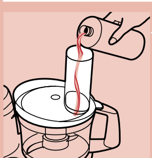
Den inbyggda säkerhetsspärren
Kontrollera att märket på locket och pilen på skålen står precis mitt för varandra. Lockets utskjutande del täcker då handtagsöppningen.

- *Både motordelen och locket är märkta. Matberedaren fungerar bara om pilen på motordelen riktas in direkt mot märket på locket.*

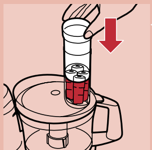


3 Kontrollera att märket på locket och pilen på skålen står precis mitt för varandra. Lockets utskjutande del täcker då handtagsöppningen.

Matningstuben och påtryckaren

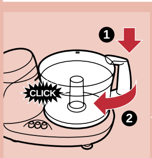


1 Använd matningstuben för att tillsätta vätska och/eller fasta ingredienser. Använd påtryckaren för att trycka ner ingredienser i matningstuben.



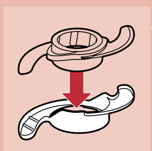
2 Du kan också använda påtryckaren för att stänga igen matningstuben, så att ingredienser inte stänker ut genom den.

Kniven



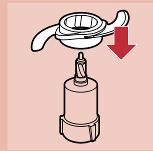
- Kniven används för att hacka, röra om, blanda, mosa och bereda kaksmet.

1 Placera beredningsskålen på motordelen.

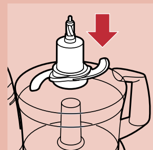


2 Ta bort skyddskåpan från kniven.

Knivens skäreggar är mycket vassa. Ta inte på dem!

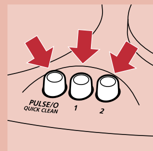


3 Sätt kniven på redskapshållaren.



4 Placera redskapshållaren i beredningsskålen.

5 Lägg ingredienserna i skålen. Stora bitar ska skäras upp i mindre på omkring 3 x 3 cm. Sätt på locket.



6 Hastighetsinställningarna gör att du kan anpassa matberedarens hastighet - för optimalt resultat.

- *inställning 'PULS/0': för pulskörning och för att stänga av matberedaren. När du trycker in PULS/0-knappen körs matberedaren på den högsta hastigheten. När du släpper ut knappen stannar den.*
- *inställning 1: normal hastighet*
- *inställning 2: hög hastighet*

De rekommenderade hastighetsinställningarna framgår av tabellen. De olika exemplen i tabellen är klara efter 10-60 sekunder.

Tips

- Matberedaren hackar mycket snabbt. Kör den bara en kort stund i taget, så att maten inte blir alltför finhackad.

- Kör inte matberedaren för länge när du hackar (hård)ost. Osten blir då för varm, smälter och klumpar sig.
- Använd inte kniven för att hacka mycket hårda ingredienser såsom kaffebönor, muskotnöt och iskuber. Kniven blir slö av det.

Gör så här om maten fastnar på kniven eller insidan av beredningsskålen:

1 Stäng av matberedaren.

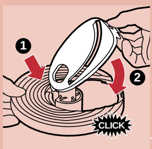
2 Ta av locket från beredningsskålen.

3 Avlägsna maten med degskrapan.

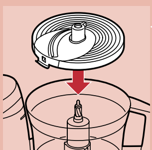
Insatserna

Placera önskad insats i insatshållaren.

Knivarnas skäreggar är mycket vassa. Ta inte på dem!

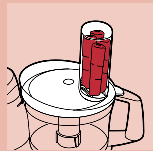


1 Placera önskad insats i insatshållaren.



2 Placera insatshållaren på redskapshållaren i skålen.

3 Sätt på locket på skålen.



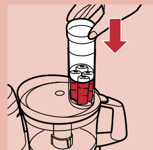
4 Lägg ingredienserna i matningstuben. Skär itu stora bitar så att de kan passera genom matningstuben.

5 Fyll matningstuben på ett jämnt sätt för att få bästa möjliga resultat.

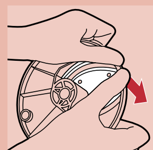
När du ska bearbeta en större mängd mat, gör du det i mindre satser åt gången. Töm beredningsskålen mellan satserna.

6 Välj lämplig hastighet för optimalt resultat. De rekommenderade hastighetsinställningarna framgår av tabellen.

De olika exemplen i tabellen är klara efter 10-60 sekunder.



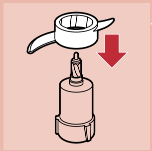
7 Tryck ner ingredienserna genom matningstuben med påtryckaren, långsamt och jämnt.



8 Ta bort insatsen från insatshållaren genom att ta tag i den, med baksidan vänd mot dig. Tryck på insatsens sidor med tummarna. Insatsen lossnar då från hållaren.

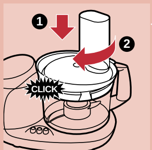
Knådningsredskapet

Knådningsredskapet används för knådning av bröddeg och för att blanda till smeter, kakmixer m.m.

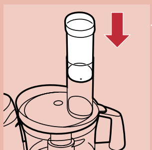


1 Sätt fast knådningsredskapet på redskapshållaren.

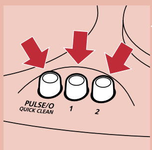
2 Lägg ingredienserna i beredningsskålen.



3 Stäng beredningsskålen med locket.



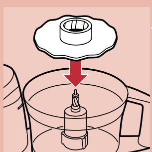
4 Stäng igen matningstuben genom att placera påtryckaren i den.



5 Välj lämplig hastighet för optimalt resultat. De rekommenderade hastighetsinställningarna framgår av tabellen.

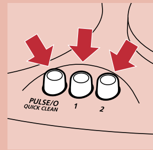
Emulgeringsskivan

Emulgeringsskivan används för att blanda majonnäs och för att vispa grädde och äggvitor.



1 Placera emulgeringsskivan på den upprättstående redskapshållaren i beredningsskålen.

2 Lägg ingredienserna i skålen och sätt på locket.



3 Välj lämplig hastighet för optimalt resultat. De rekommenderade hastighetsinställningarna framgår av tabellen.

Tips

- När du vispar äggvitor ska de vara rumstempererade.

Ta ut äggen ur kylen minst en halvtimme innan du vispar dem.

- Alla ingredienser som ingår i majonnäs ska vara rumstempererade.

Olja tillsätts genom det lilla hålet i botten på påtryckaren.

- När du vispar grädde kan du ta den direkt från kylen. Var noga med beredningstiden (se tabellen). Vispa inte för länge.

Använd pulsknappen så får du bättre kontroll.

Rengöring

Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du gör ren motordelen.

1 Gör ren den med en fuktad trasa. Sänk aldrig ner den i vatten, och skölj den inte heller under rinnande vatten.

2 Rengör alltid de delar som varit i kontakt med livsmedel i varmt vatten och diskmedel omedelbart när du är klar.

- **Beredningsskålen, locket, påtryckaren och tillbehören kan maskindiskas.**

Maskindiskbarheten har provats enligt kraven i DIN EN 12875.

Kåpan med förvaringsfacket får inte maskindiskas!

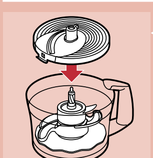
Rengör kniven och insatserna ytterst försiktigt Skäreggarna är mycket vassa!

Se till att knivens och insatsernas skäreggar inte kommer i kontakt med hårda föremål, eftersom de då blir slöa.

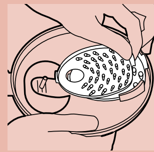
Vissa ingredienser kan missfärga ytorna på tillbehören. Detta påverkar inte tillbehören på något negativt sätt. Missfärgningen brukar försvinna efter en tid.

Förvaring

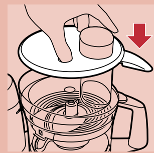
MicroStore



- **Placera tillbehören (emulgeringsskivan, kniven, knådningsredskapet och insatshållaren) på redskapshållaren och förvara dem i beredningsskålen. Insatshållaren sätts på plats sist.**



- **Två insatser kan förvaras i förvaringsfacket i den kåpa som täcker beredningsskålens lock. Se anvisningarna på kåpans insida. Insatserna måste skjutas in i kåpan - inte tryckas.**



- **Placera kåpan med insatsförvaringsfacket på beredningsskålens genomskinliga lock.**
- **Linda upp nätsladden på sladdhållaren på matberedarens baksida.**

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du antingen söka upp Philips webbsida på adressen **www.philips.com**, eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Kvantiteter och beredningstider

Ingredienser	Maxkvantitet	Hastighetsinställning/tillbehör	Metod	Tillämpningar
Äpplen, morötter, rotselleri - riva, skiva	350 gram	2/P ⚙ ⟲	Skär frukten/grönsakerna i bitar som passar matningstuben. Fyll tuben med bitarna och riv dem genom att trycka lätt med påtryckaren.	Sallader, råa grönsaker
Smet (pannkaka) - vispa	2,5 dl mjölk	2 / ⟲	Häll först mjölken i blandaren, och tillsätt sedan de torra ingredienserna. Blanda i cirka 1 minut. Upprepa högst 2 gånger om det behövs.	Pannkakor, våfflor
Ströbröd - riva	100 gram	2 / ⟲	Använd torrt, sprött bröd.	Rätter med ströbröd, gratänger
Smörkräm (creme au beurre) - vispa	300 gram	2 / ⟲	Använd mjukt smör för att få ett luftigt resultat.	Desserter, garneringar
Ost (parmesan) - riva	200 gram	2 / ⟲	Ta en bit parmesan utan kanter och skär den i bitar som är cirka 3 x 3 cm stora.	Garneringar, soppor, såser, gratänger
Ost (gouda) - riva	200 gram	2 / ⚙	Skär osten i bitar som passar matningstuben. Tryck försiktigt med påtryckaren.	Såser, pizzor, gratänger, fonduer
Ost (gouda) - riva	200 gram	2 / ⟲	Använd hård, ren choklad. Bryt den i bitar på 2 cm.	Garneringar, såser, bakverk, puddingar, mousser
Kokta ärtor, bönor - mosa	250 gram	2 / ⟲	Använd kokta ärtor och bönor. Tillsätt lite vätska om det behövs, för att ge moset en bättre konsistens.	Puréer, soppor
Kokta grönsaker och kött - mosa	300 gram	2 / ⟲	Tillsätt endast lite vätska om du vill ha ett fastare mos. Vill du ha ett finare mos fortsätter du att tillsätta vätska tills moset är lent och smidigt.	Barn- och babymat
Gurka - skiva	1 gurka	1 / ⟲	Lägg gurkan i matningstuben och tryck försiktigt på den.	Sallad, garnering
Deg (bröd) - knåda	350 gram mjöl	2 / ⟲	Blanda varmt vatten med jäst och socker. Tillsätt mjöl, olja och salt och knåda degen cirka 90 sekunder. Låt degen jäsa i 30 minuter.	Bröd
Deg (pizza) - knåda	400 gram mjöl	2 / ⟲	Samma tillvägagångssätt som för bröddeg. Knåda degen i cirka 1 minut. Först mjölet, sedan de andra ingredienserna.	Pizza
Deg (mördeg) - knåda	200 gram mjöl	2 / ⟲	Använd kallt margarin, skuret i skivor på 2 cm. Häll alla ingredienser i skålen och knåda tills degen formats till en boll. Låt degen svalna innan du fortsätter.	Äppelpajer, söta kex, frukttårtor

Ingredienser	Maxkvantitet	Hastighetsinställning/tillbehör	Metod	Tillämpningar
Deg (mördegsbakelser, pajer) - knåda	200 gram mjöl	2 /	Använd kallt margarin och kallt vatten. Häll mjölet i skålen. Tillsätt margarinet skuret i 2 cm tjocka skivor. Blanda på den högsta hastigheten tills degen blivit smulig. Tillsätt kallt vatten under fortsatt blandning. Sluta så fort degen formats till en boll. Låt degen svalna innan du fortsätter att arbeta med den.	Frukttårtor, äppelknyten, pajer, quicher
Deg (jäst) - knåda	300 gram mjöl	2 /	Börja med att blanda jäst, varm mjölk och lite socker i en separat bunke. Lägg alla ingredienser i beredningsskålen och knåda degen tills den inte längre fäster vid skålens sidor (det tar cirka 1 minut). Låt degen jäsa i 30 minuter.	Lyxbröd
Äggvitor - emulgering	4 äggvitor	2 /	Äggvitorna ska vara rumstempererade. OBS: använd minst 2 äggvitor.	Puddingar, suffléer, maränger
Frukt (t.ex. äpplen, bananer) - sönderdela/mosa	500 gram	P /	Tips: tillsätt lite citronjuice så missfärgas inte frukten. Tillsätt lite vätska för att göra moset mjukt.	Såser, sylt, puddingar, barnmat
Örtkryddor (t.ex. persilja) - hacka	Minst 75 gram	2/P /	Skölj och torka örtkryddan innan du hackar den	Såser, soppor, garnering, kryddsmör
Majonnäs - emulgering	3 ägg	1-2 /	Alla ingredienser ska vara rumstempererade. OBS: använd minst ett stort ägg, två små eller två äggulor. Lägg ägget/äggen och lite vinäger i beredningsskålen och tillsätt gradvis lite olja.	Sallader, garneringar och grillsåser
Kött, fisk, fjäderfä (magert/meler at kött) - göra färs	300 gram	2/P /	Börja med att ta bort senor och (fisk)ben. Skär köttet i 3 cm stora kuber. Använd pulsinställningen för att få en grövre färs.	Råbiff, hamburgare, fiskbullar, köttfärs
Kakmixer - blanda	3 ägg	2 /	Ingredienserna ska vara rumstempererade. Blanda mjukt smör och socker tills blandningen är jämn och krämig. Tillsätt mjölk, ägg och mjöl.	Olika kakor
Nötter - hacka	250 gram	2/P /	Använd pulsinställningen (P) för grövre hackning. Använd den högsta hastigheten för finhackning.	Sallader, bröd, mandelmassa, puddingar
Lök - hacka	400 gram	P /	Skala löken och dela den i fyra delar. OBS: använd minst 100 gram. Pulskör flera gånger för att löken inte ska bli alltför finhackad.	Wok, garnering
Lök - skiva	300 gram	1 /	Skala löken och skär den i bitar som passar matningstuben. OBS: använd minst 100 gram.	Wok, garnering

Ingredienser	Maxkvantitet	Hastighetsinställning/tillbehör	Metod	Tillämpningar
Fjäderfä - göra färs	200 gram	2/P /	Börja med att ta bort senor och ben. Skär köttet i 3 cm stora kuber. Använd pulsinställningen för att få en grövre färs.	Köttfärs
Grönsaker - hacka	250 gram	2 /	Skär grönsakerna i 3 cm stora kuber och hacka dem sedan med kniven.	Soppor, råa grönsaker, sallader
Grönsaker och kött (kokt) - göra puré	350 gram	2 /	Tillsätt endast lite vätska om du vill ha ett fastare mos. Vill du ha ett finare mos fortsätter du att tillsätta vätska tills blandningen är len och smidig.	Barn- och babymat
Vispgrädde - vispa	3,5 dl	P /	Använd kylskåpskall grädde. OBS: använd minst 1,25 dl. Grädden är klar efter cirka 20 sekunder.	Garnering, grädde, glassmixer

Recept

Broccolisoppa (4 personer)

Tillbehör:

- 50 gram mogen goudaost
- 300 gram kokt broccoli (stjälkar och rosetter)
- vatten som broccolin kokades i
- 2 sönderdelade kokta potatisar
- 2 buljongtärningar
- 2 teskedar ovispad grädde
- curry
- salt
- peppar
- muskot

▸ *Riv osten. Mosa broccolin tillsammans med den kokta potatisen och lite av broccolivattnet. Häll broccolimoset, den återstående vätskan och buljongtärningarna i en graderad bägare. Fyll den till markeringen för 7,5 dl. Häll blandningen i en kastrull och koka upp under omrörning. Blanda ner osten och krydda med curry, salt, peppar och muskot. Tillsätt grädden sist.*

Fruktkaka

- 450 g torra urkärnade dadlar, halvor
- 200 g torkade plommonhalvor
- 650 g pekannötter
- 160 g riven kokos
- 300 g glaserad ananas
- 1 burk (400 g) sockrad kondenserad mjölk
- 1 tsk vaniljsocker

- *Smörj två20 cm långa bakformar och sätt ugnen på 135° C.*
- *Lägg dadelhalvorna och russinen i matberedaren och kör på den högsta hastigheten i 30 sekunder. Töm sedan skålen.*
- *Lägg pekannötterna i matberedaren och hacka dem grovt med pulsfunktionen. Töm sedan skålen.*
- *Lägg den glaserade ananasen i matberedaren och hacka bitarna med pulsfunktionen. Töm sedan skålen.*
- *Blanda dadlar, plommon, pecannötter, ananas och strimlad kokosnöt i en stor skål.*
- *Tillsätt mjölken och vaniljsockret och blanda.*
- *Häll blandningen i bakformarna och grädda i ugn, 135 °C i 90 minuter.*
- *Blanda inte det här receptet mer än en gång utan uppehåll. Om du behöver blanda ytterliggare en sats, låt apparaten först svalna innan du fortsätter att använda den.*

Potatismos

- 750 gram kokt potatis
- cirka 2,5 dl varm mjölk (90°C)
- 1 tesked smör
- salt

- *Mosa potatisen först. Tillsätt sedan mjölk, salt och smör. Kör på hastighet 1 i endast 30 sekunder så att moset inte blir klibbigt.*

Majonnäs

- 2 äggulor eller 1 stort ägg
- 1 tesked senap
- 1 tesked vinäger
- 200 ml olja

- *Alla ingredienser ska vara rumstempererade. Placera emulgeringsskivan i beredningsskålen. Lägg äggulorna eller ägget, senapen och vinägern i skålen. Välj hastighet 1 eller 2. Häll oljan, lite i taget, genom matningstuben på emulgeringsskivan. Du kan också hälla oljan genom hålet i påtryckaren.*

- *Tips för tartarsås: tillsätt persilja, ättiksgurka och hårdkokta ägg.*
- *Tips för cocktailsås: tillsätt 0,5 dl creme fraiche, ett stänk whisky, 3 teskedar tomatpasta och ett stänk ingefärssirap för 1 dl majonnäs.*

Milkshake

- 1,75 dl mjölk
- 10 gram socker
- 1/2 banan eller cirka 65 gram annan färsk frukt
- 50 gram vaniljglass

- *Blanda alla ingredienser tills blandningen är skummig.*

Pizza

- 400 gram mjöl
- 40 ml olja
- 1/2 tesked salt
- 20 gram färsk jäst eller 1 1/2 paket torrjäst
- cirka 2,4 dl vatten (35°C)

▸ *Pålägg:*
- 300 ml krossade tomater (burk)
- 1 tesked blandade italienska örtkryddor (torkade eller färska)
- salt och peppar
- socker
- Ingredienser som ska strös över såsen: oliver, salami, kronärtskockor, champinjoner, ansjovis, mozarellaost, paprika, riven ost och olivolja efter tycke och smak.

▸ *Placera knådningsredskapet i beredningsskålen. Lägg alla ingredienser i skålen och välj hastighet 2. Knåda degen i cirka 1 minut, tills den formats till en slät boll. Håll matberedaren med ena handen så den inte flyttar sig. Lägg sedan degen i en annan bunke, täck den med en fuktig handduk och låt den jäsa i cirka 30 minuter.*

▸ *Hacka löken och vitlöken med kniven och stek dem tills de är genomskinliga.*

▸ *Tillsätt den krossade tomaten och örtkryddorna och låt såsen sjuda i cirka 10 minuter.*

▸ *Krydda med salt, peppar och socker efter egen smak.*

▸ *Värm ugnen till 250°C.*

▸ *Kavla ut degen på en mjölad yta och forma två cirklar. Lägg cirklarna på en smord plåt. Bred ut såsen över degen, men lämna ytterkanterna. Strö över de önskade ingredienserna. Strö till sist lite riven ost över pizzorna och droppa lite olivolja över dem.*

▸ *Grädda pizzorna i 12-15 minuter.*

Potatis/zucchinigratäng

- 375 gram potatis
- en nypa salt
- 1 zucchini (cirka 250 gram)
- 1 krossad vitlöksklyfta
- cirka 40 gram smör + smör att smörja ugnsformen med
- 2 teskedar italienska eller provencalska örtkryddor
- 1 stort ägg
- 0,75 dl vispgrädde
- 0,75 dl mjölk
- peppar
- 70 gram halvmogen mjukost

▸ *Skala och skölj potatisen*

▸ *Placera insatshållarskivan (skivningsinsatsen) i beredningsskålen och skiva potatisen och zucchinin på hastighet 1.*

▸ *Koka potatisskivorna med en nypa salt tillsatt, tills de är nästan färdiga.*

▸ *Lägg skivorna i ett durkslag och låt dem rinna av ordentligt.*

▸ *Lägg hälften av smöret i en stekpanna. Stek hälften av zucchiniskivorna i 3 minuter. Vänd dem då och då. Strö hälften av örtkryddorna över skivorna.*

- *Lägg de stekta skivorna på hushållspapper så de torkar.*
- *Smörj en ugnseldfast form med låga kanter och varva zucchini- och potatisskivorna så att de delvis överlappar varandra, som takpannor.*
- *Vispa ihop äggen med grädden och mjölken med metallkniven på hastighet 2. Salta och peppra efter smak och häll sedan blandningen över zucchini- och potatisskivorna i formen.*
- *Byt ur skivningsinsatsen mot rivningsinsatsen och riv osten på hastighet 2. Strö över rätten.*
- *Ställ formen i mitten av ugnen (200°C) och låt den få färg. Det tar cirka 15 minuter.*

Laxmousse (3-4 personer)

- 1 burk lax (220 gram)
- 2 gelatinblad
- några strån gräslök
- en nypa salt
- en nypa cayennepappar
- en halv tesked citronjuice
- 1,25 dl grädde
- 1 liten lök
- krasse till garnering

- *Blötlägg gelatinet i riktligt med vatten.*
- *Hacka gräslök och lök i matberedaren med pulsinställningen.*
- *Ta bort skinn och ben från laxen.*
- *Tillsätt peppar, cayennepeppar, citronjuice, lax och vätskan från burken till den hackade lökblandningen och mosa ihop alla ingredienser på hastighet 2.*
- *Häll moset i beredningsskålen.*
- *Koka upp lite vatten och lös gelatinet i det.*
- *Blanda gelatinlösningen i laxmoset.*
- *Placera emulgeringsskivan i beredningsskålen och vispa grädden genom att trycka in pulsknappen i cirka 15 sekunder.*
- *Vänd ner den vispade grädden i laxmoset med en träslev.*
- *Häll ut moset i en skål, täck skålen och låt den stå i kylen några timmar.*
- *Garnera moussen med lite krasse.*

Bredbart pålägg

- 2 små morötter
- 2-3 ättiksgurkor
- 75 gram blomkål
- 75 gram rotselleri
- gröna örtkryddor (persilja, dill, dragon, selleristjälkar)
- 100 gram majonnäs
- 100 gram smörkräm
- salt
- peppar

- *Finhacka morötterna, saltgurkan, blomkålen, de gröna örtkryddorna och rotsellerin. Blanda samman med majonnäsen och smörkrämen ordentligt, och krydda efter smak med salt och peppar.*

Spansk kålsallad

- 1 litet rödkålshuvud
- 2 rödlökar
- 1 fänkål
- 1 äpple
- saften från en apelsin och 2 teskedar rödvinsvinäger
- 1 tesked senap

- ▸ *Blanda saften, senapen och vinägern. Skiva kålen, löken, fänkålen och äpplet på hastighet 1.*
- ▸ *Blanda samman ingredienserna i en salladsskål.*

Mjuk sockerkaka

- 4 ägg
- 0,3 dl vatten (35°C)
- en nypa salt
- 150 gram socker
- 1 paket vaniljsocker
- 150 gram siktat mjöl
- 3 gram bakpulver

- ▸ *Vispa samman ägg och vatten i ca 2 minuter. Tillsätt sockret, vaniljsockret och saltet lite i taget, och blanda i cirka 1 minut. Blandningen ska hänga som ett tjockt band från en sked när du provar. Vänd ner mjölet och bakpulvret med degskrapan. Grädda vid ungefär 170°C cirka 30-35 minuter.*
- ▸ *Tips: Du kan fylla sockerkakan med en kräm, eller helt enkelt servera vispgrädde och färsk frukt till den.*

Tzatziki

- 1 gurka
- 2 dl yoghurt
- 1 tesked olivolja
- 2 vitlöksklyftor
- en nypa salt
- 1 tesked finhackad dill
- några myntablad

- ▸ *Skala gurkan och riv den på hastighet 1. Lägg den rivna gurkan i ett durkslag och låt den rinna av ordentligt.*
- ▸ *Blanda ner de andra ingredienserna, utom myntabladen i gurkan. Kyl salladen i kylskåpet i en timme i en täckt skål. Strö myntabladen över innan rätten serveras.*

Monitoimikone: osat ja lisäosat

A) Nopeudensäädin
B) Runko
C) Turvakytkin
D) Kulho
E) Lisäosanpidin
F) Kannen kieleke (sulkee ja avaa turvakytkimen)
G) Kulhon kansi
H) Syöttösuppilo
I) Syöttöpainin
J) Kannen suojus jossa säilytystila
K) Viipalointiterä - puolipaksu
L) Suikalointiterä - hieno
M) Suikalointiterä - puolikarkea
N) Teräalusta
O) Hienonnusterä (+ suojus)
P) Taikinansekoitin
Q) Vispilälevy
R) Kaavin

Johdanto

Laite on varustettu ylikuumenemissuojalla, joka katkaisee automaattisesti virran, mikäli laite ylikuumenee.

Jos laite lakkaa yhtäkkiä käymästä:

1 Vedä liitosjohto irti pistorasiasta.

2 Paina painiketta 'PULSE/0'.

3 Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia.

4 Työnnä pistotulppa pistorasiaan.

5 Käynnistä laite uudelleen.

Ota yhteys Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, jos automaattinen ylikuumenemissuoja toimii liian usein.

VAROITUS: Laitetta ei saa liittää aikakytkimeen ettei automaattisen ylikuumenemissuojan palautuminen aiheuta vaaratilannetta.

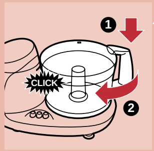
Tärkeää

- Lue käyttöohje huolellisesti ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Säilytä käyttöohje vastaisen varalle.
- Tarkasta, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä (220-240 V), ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai osia, ellei Philips ole näin erikseen neuvonut. Takuu ei korvaa vahinkoja, jos tällaisia osia on käytetty.
- Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos verkkoliitosjohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdatettava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.

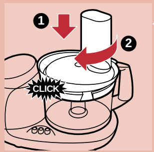
- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Vispilälevy, hienonnusterä ja taikinansekoitin on asetettava kulhossa olevaan lisäosanpitimeen.
- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Kulhoon merkittyä enimmäismäärää eli asteikon ylintä viivaa ei saa ylittää.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.
- Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esim. kaapimella.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Katkaise laitteen toiminta ennen lisälaitteen irrotusta.
- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- Poista hienonnusterästä suojus ennen käyttöä.
- Varo koskemasta TERÄVIÄ teriä, varsinkin silloin kun pistotulppa on pistorasiassa.
- Jos hienonnusterä juuttuu paikalleen, IRROTA PISTOTULPPA PISTORASIASTA ennen kuin irrotat kiinnitarttuneet ruoka-aineet. Varo ylikuormittamasta laitetta.
- Anna aineiden jäähtyä ennen käsittelyä (maksimilämpötila 80°C).

Käyttö

Kulho



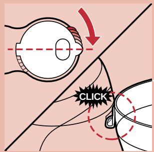
1 Asenna kulho monitoimikoneeseen kiertämällä kahvaa nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen.



2 Laita kansi kulhon päälle. Kierrä kantta nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen (tämä vaatii hieman voimaa).

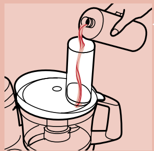
Turvakytkin

- *Sekä rungossa että kannessa on merkki. Laite toimii vain, jos rungon nuoli on asetettu aivan kannen merkin kohdalle.*

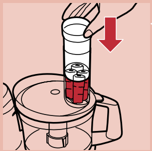


3 Varmista, että kannen merkki ja kulhon nuoli ovat suoraan toisiaan vastaan. Kannen kieleke peittää nyt kahvan aukon.

Syöttösuppilo ja syöttöpainin



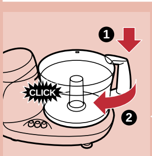
1 Lisää nestemäiset ja/tai kiinteät aineet syöttösuppilon kautta. Paina syöttösuppilossa olevia kiinteitä aineita varovasti syöttöpainimella alaspäin.



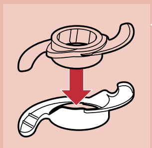
2 Voit sulkea syöttösuppilon syöttöpainimella, niin ettei mm. jauhopöly nouse ylös.

Hienonnusterä

- Hienonnusterällä hienonnetaan, soseutetaan ja sekoitetaan.

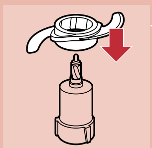


1 Nosta kulho rungolle.

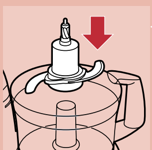


2 Poista hienonnusterästä teränsuojus.

Hienonnusterän reunat ovat erittäin terävät. Varo koskemasta niihin!

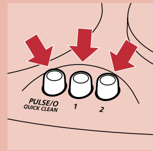


3 Aseta hienonnusterä lisäosanpitimeen.



4 Laita lisäosanpidin kulhoon.

5 Laita aineet kulhoon. Leikkaa isot palat noin 3 cm:n kuutioiksi. Laita kansi kulhon päälle.



6 Laitteen nopeutta säätämällä saadaan mahdollisimman hyvä lopputulos.
- *painike PULSE / 0: pitopainike ja virran katkaisu. Kun painiketta PULSE / 0 pidetään painettuna, laite käy suurimmalla nopeudella. Laite pysähtyy, kun painike vapautetaan.*
- *painike 1: normaali*
- *painike 2: suuri nopeus.*

Katso suositeltavat nopeudet taulukosta. Käyntiaika 1 - 60 sekuntia.

Vinkkejä

- Laite hienontaa hyvin nopeasti. Käytä pitopainiketta vain lyhyitä jaksoja kerralla, etteivät aineet hienonnu liikaa.
- Älä hienonna kovia juustoja liian pitkään. Juusto lämpiää ja alkaa paakkuuntua.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, muskottipähkinöitä tai jääpaloja. Ne tylsyttävät terää.

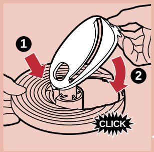
Jos aineet takertuvat terän ympärille tai tarttuvat kulhon reunoihin:

1 Pysäytä laitteen toiminta.

2 Poista kansi kulhon päältä.

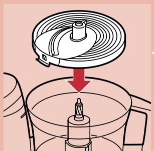
3 Irrota aineet kaapimella.

Viipalointi-, suikalointi- ja raastinterät



Aseta valittu terä teräalustaan.

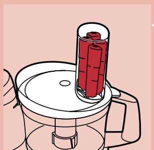
Terien leikkuureunat ovat hyvin terävät. Varo koskemasta niihin!



1 Aseta teräalusta lisäosanpitimeen, joka on kulhossa.

2 Aseta teräalusta lisäosanpitimeen, joka on kulhossa.

3 Laita kansi kulhon päälle.



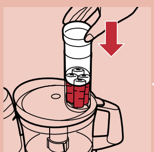
4 Laita aineet syöttösuppiloon. Leikkaa suuret palat pienemmiksi, niin että ne mahtuvat syöttösuppiloon.

5 Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.

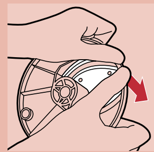
Kun aiot viipaloida tai suikaloida suuria määriä, käsittele kerralla vain pieni osa ja tyhjennä kulho aina välillä.

6 Valitse lopputuloksen kannalta sopiva nopeus. Katso taulukosta suositeltavat nopeudet.

Taulukossa mainitut ruokaohjeet ovat valmiit 10 - 60 sekunnissa.



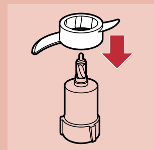
7 Paina aineita syöttöpainimella hitaasti ja tasaisesti syöttösuppilossa alaspäin.



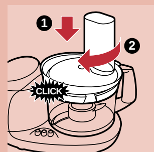
8 Terän irrotus teräalustasta: Ota teräalusta käteen alapuoli itseesi päin. Paina terän reunoja peukalolla, niin että terä irtoaa alustasta.

Taikinansekoitin

Taikinansekoitin käytetään hiivataikinan tekoon ja muiden taikinoiden vatkaamiseen ja sekoittamiseen.

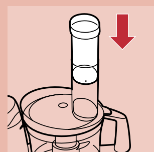


1 Aseta taikinan sekoitin lisäosanpitimeen.

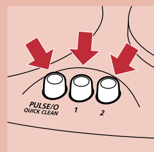


2 Mittaa aineet kulhoon.

3 Sulje kulho kannella.



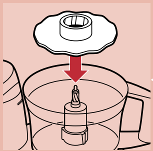
4 Sulje syöttösuppilo syöttöpainimella.

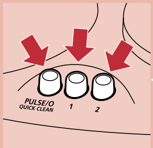


5 Valitse lopputuloksen kannalta sopiva nopeus. Katso taulukosta suositeltavat nopeudet.

Vispilälevy

Vispilälevyllä valmistetaan majoneesi, vatkataan kerma ja munanvalkuaiset.





1. **Aseta vispilälevy kulhossa olevaan lisäosanpitimeen.**
2. **Mittaa aineet kulhoon ja laita kansi kulhon päälle.**
3. **Valitse lopputuloksen kannalta sopiva nopeus. Katso taulukosta suositeltavat nopeudet.**

Vinkkejä

- **Vatkaa munanvalkuaiset huoneenlämpöisinä.**

Ota munat jääkaapista vähintään puoli tuntia ennen käyttöä.

- **Kaikki majoneesiin tarvittavat aineet on käytettävä huoneenlämpöisinä.**

Öljy voidaan lisätä syöttöpainimen pohjassa olevan reiän kautta.

- **Vatkaa kerma vaahdoksi jääkaappikylmänä. Katso taulukosta kerman vaahdotusaika. Kermaa ei saa vatkata liian kauan.**

Käytä pitopainiketta, niin voit helpommin valvoa vaahdon paksuutta.

Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistusta.

1. **Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtele sitä.**
2. **Pese ruuan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuvedellä heti käytön jälkeen.**

- **Kulho, kulhon kansi, syöttöpainin ja lisäosat voidaan pestä myös astianpesukoneessa.**

Näiden osien konepesunkestävyys on testattu normin DIN EN 12875 mukaisesti.
Konepesunkestävyys on testattu normin DIN EN 12875 mukaisesti.

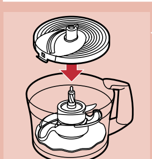
Kannen suojus ei ole konepestävä!

Puhdista hienonnusterä ja muut terät varovasti. Niiden leikkuureunat ovat hyvin terävät!

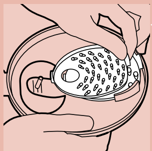
Jotkut aineet saattavat aiheuttaa lisäosien värjääntymistä. Tämä ei vaikuta lisäosien toimintaan. Värjääntyminen häviää yleensä vähitellen.

Säilytys

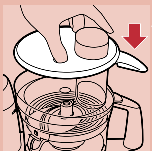
MicroStore



- Laita lisäosat (vispilälevy, hienonnusterä, taikinansekoitin, teräalusta) lisäosanpitimeen ja säilytä niitä kulhossa. Teräalusta tulee aina viimeiseksi.



- Kulhon kannen suojuksessa voidaan säilyttää kahta terää, suojuksen sisäpuolella näytetyllä tavalla. Terät työnnetään, ei paineta, paikalleen suojukseen .



- Aseta kannen suojus kulhon läpinäkyvän kannen päälle.
- Kierrä liitosjohto laitteen takana olevan pidikkeen ympärille.

Takuu & huolto

Jos haluat lisää tietoa tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin www-sivustoa osoitteessa **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Määrät ja valmistusajat

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Nope us/Lis äosa	Ohje	Käyttötar koitus
Omena - suikaleet/viipaleet	350 g	2/P	Leikkaa hedelmät syöttösuppiloon sopiviksi paloiksi. Täytä syöttösuppilo ja suikaloi/viipaloi painaen kevyesti syöttöpainimella.	Kiisselit, piiraat
Ohukaistaikina - sekoitus	2 1/2 dl maitoa	2 /	Kaada kulhoon ensin maito ja sen jälkeen kuivat aineet. Sekoita noin 1 minuutti. Tarvittaessa toista pari kertaa.	Ohukaiset, pannukakut, vohvelit
Korppujauhot - hienonnus	100 g	2 /	Käytä kuivaa leipää.	Jauheliharuuat, kakkuvuokien jauhotus
Voikreemi - vatkaus	300 g	2 /	Käytä pehmeää voita.	Jälkiruuat, leivokset
Juusto - hienonnettu	200 g	2 /	Käytä kovaa juustoa. Leikkaa noin 3 cm:n paloiksi.	Kuorrutus, keitot, kastikkeet.
Juusto - raaste	200 g	2 /	Leikkaa juusto syöttösuppiloon sopiviksi paloiksi. Paina varovasti syöttöpainimella.	Kastikkeet, pizzat, kuorrutukset, fondue
Suklaa - rouhe	200 g	2 /	Käytä kovaa taloussuklaata. Paloittele 2 cm:n paloiksi.	Koristelu, kastikkeet, mousset, vanukkaat.
Palkokasvit, keitetyt - sose	250 g	2 /	Käytä keitettyjä herneitä tai papuja. Lisää tarvittaessa hieman nestettä.	Muhennokset, keitot
Keitetyt kasvikset ja liha - sose	300 g	2 /	Karkea: lisää vain hieman nestettä. Hieno: lisää nestettä tarpeen mukaan.	Vauvanruoka, dieettiruoka

Ruoka-aine	Enimmäismäärä	Nopeus/Lisäosa	Ohje	Käyttötarkoitus
Kurkku - viipaleet	1 kurkku	1 /	Aseta kurkku pystyyn syöttösuppiloon ja paina varovasti.	Salaatti, koristelu
Hiivataikina (leipä)	350 g jauhoja	2 /	Sekoita vesi (37°C), hiiva ja sokeri. Lisää jauhot, öljy ja suola. Sekoita taikinaa noin 90 sekuntia. Anna taikinan nousta noin 30 minuuttia tai kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.	Leipä
Hiivataikina (pizza)	400 g jauhoja	2 /	Noudata leipätaikinan valmistusohjetta. Sekoita taikinaa noin 1 minuutti tai kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.	Pizza
Paistostaikina		2 /	Leikkaa kylmä voi 2 cm:n paloiksi. Laita voi kulhoon jauhojen päälle. Sekoita suurimmalla nopeudella, kunnes taikina on ryynimäistä. Lisää kylmä vesi. Sekoita kunnes taikinasta muodostuu pallo. Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piiraat, paistokset, quiche
Hiivataikina	300 g jauhoja	2 /	Sekoita ensin maito (37°C), hiiva ja sokeri eri kulhossa. Mittaa kaikki aineet monitoimikoneen kulhoon ja vaivaa taikina tasaiseksi, kunnes se ei enää tartu kulhon reunoihin (noin 1 minuutti). Anna taikinan nousta noin 30 minuuttia.	Kotipulla
Valkuaisvaahto	4 munan valkuaista	2 /	Vatkaa munanvalkuaiset huoneenlämpöisinä. Huomaa: vatkaa kerralla vähintään 2 munanvalkuaista.	Vanukkaat, kohokkaat, marenki
Hedelmäsoseet (esim. omenat, banaanit)	500 g	P /	Vinkki: lisää hieman sitruunan mehua tummumisen estämiseksi. Lisäämällä hieman nestettä saadaan tasaisempi sose.	Vanukkaat, kohokkaat, marenki
Mausteyrtit (esim. persilja) - hienonnettu	Vähintään 75 g	2/P /	Pese ja kuivaa yrtit.	Kastikkeet, keitot, maustevoit
Majoneesi	3 munaa	1-2 /	Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Huomaa: käytä vähintään 1 iso muna, kaksi pientä munaa tai kaksi munankeltuaista. Laita muna ja hieman viinietikkaa kulhoon ja lisää öljy vähitellen.	Kastikkeet, kuorrutukset
Liha, kala - hienonnus	300 g	2/P /	Poista kalvot, rustot ja luut. Leikkaa noin 3 cm:n kuutioiksi. Pitopainiketta käyttämällä tulee karkeampi lopputulos.	Jauhettu liha, raakapihvit, lihapullat, kalapullat

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Nope us/Lis äosa	Ohje	Käyttötar koitus
Murotaikina	3 munaa	2 / ⸮	Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri kuohkeaksi. Lisää maito, munat ja jauhot.	Kuivakakut
Pähkinät, mantelit - hienonnettu	250 g	2/P / ⸮	Karkea rouhe: pitopainike; hieno rouhe: nopeus 2.	Kuivakakut
Sipuli - hienonnettu	400 g	P / ⸮	Kuori sipulit ja leikkaa 4 osaan. Huomaa: kerralla vähintään 100 g. Käytä pitopainiketta nopeina sykäysinä, etteivät sipulit hienonnu liikaa.	Erilaisiin ruokiin
Sipuli - renkaat	300 g	1 / ©	Kuori sipulit ja leikkaa 4 osaan. Huomaa: kerralla vähintään 100 g. Käytä pitopainiketta nopeina sykäyksinä, etteivät sipulit hienonnu liikaa.	Erilaisiin ruokiin
Siipikarja - hienonnettu	200 g	2/P / ⸮	Poista ensin jänteet ja luut. Leikkaa liha 3 cm:n kuutioiksi. Jos haluat karkean lopputuloksen, käytä pitopainiketta.	Jauhettu liha
Kasvikset - hienonnus	250 g	2 / ⸮	Leikkaa kasvikset 3 cm:n kuutioiksi ja hienonna hienonnusterällä.	Keitot, raakasalaatit

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Nope us/Lis äosa	Ohje	Käyttötar koitus
Kermavaahto	350 ml	P / ⊚	Käytä jääkaappikylmää kermaa. Huomaa: vatkaa kerralla vähintään 1 1/4 dl. Kermavaahto on valmista noin 20 sekunnin kuluttua.	Koristelu, jälkiruuat, jäätelöseokset

Ruokaohjeita

Parsakaalikeitto (4 annosta)

Lisäosa: ⊛ ⸮

- 50 g kypsää Gouda-juustoa
- 300 g keitettyä parsakaalia (varret ja kukinnot)
- 2 keitettyä perunaa paloina
- n. 7 dl parsakaalin keitinvettä
- 2 kasvisliemikuutiota
- currya
- pippuria
- muskottipähkinää
- suolaa
- 2 rkl kermaa

▸ *Aseta raastinterä koneeseen ja raasta juusto. Soseuta kypsät kasvikset ja pieni määrä keitinlientä tehosekoittimessa. Kaada seos kattilaan ja lisää tarvittaessa keitinlientä niin, että keitto on sopivan sakeaa. Kuumenna keittoa koko ajan sekoittaen. Mausta keitto currylla, pippurilla ja muskottipähkinällä sekä tarvittaessa suolalla. Lisää lopuksi kerma ja raastettu juusto. Keiton lisäkkeenä voit tarjota paahdettuja leipäkuutioita.*

Hedelmäkakku

- 450 g kivettömiä taateleita, puolitettuna
- 200 g kuivattuja luumuja, puolitettuna
- 650 g pekaanipähkinöitä
- 150 g kookoshiutaleita
- 300 g sokerihuurrettuja ananaspaloja
- 1 tölkki (400 g) makeutettua maitotiivistettä
- 1 tl vanilliiniesanssia

- ▸ *Voitele kaksi 20 cm pitkää kakkuvuokaa ja esikuumenna uuni 135 asteeseen.*
- ▸ *Mittaa puolitetut taatelit ja luumut monitoimikoneen kulhoon ja hienonna suurimmalla nopeudella 30 sekuntia. Tyhjennä sen jälkeen kulho.*
- ▸ *Mittaa pekaanipähkinät monitoimikoneen kulhoon ja hienonna pähkinät karkeasti käyttäen pitotoimintoa. Tyhjennä sen jälkeen kulho.*
- ▸ *Mittaa sokerihuurrutetut ananaspalat monitoimikoneen kulhoon ja hienonna käyttäen pitotoimintoa. Tyhjennä sen jälkeen kulho.*
- ▸ *Laita hienonnetut taatelit, luumut, pekaanipähkinät ja kookoshiutaleet kulhoon ja sekoita keskenään.*
- ▸ *Sekoita joukkoon maito ja vanilliini.*
- ▸ *Kaada hedelmäseos vuokaan ja paista 135-asteisessa uunissa noin 90 minuuttia. Älä valmista samaa ohjetta uudelleen heti. Jos haluat kerralla suuremman määrän, anna laitteen ensin jäähtyä, ennen kuin jatkat.*

Perunasose

- 750 g keitettyjä perunoita
- noin 2 1/2 dl kuumaa maitoa (90°C)
- 1 rkl voita
- muskottipähkinää

- ▸ *Soseuta ensin perunat, lisää sitten maito, suola ja voi. Käytä nopeutta 1 ja sekoita vain noin 30 sekuntia, ettei soseesta tule liisterimäistä.*

Majoneesi

- 2 munankeltuaista tai 1 suuri muna
- 2 tl sinappia
- 3 rkl sitruunamehua;
- 2 1/2 dl öljyä

- ▸ *Kaikkien aineiden tulee olla huoneenlämpöisiä. Aseta vispilälevy kulhoon. Sekoita munankeltuaiset tai muna, sinappi, sitruunamehu, suola, pippuri ja sokeri monitoimikoneen kulhossa nopeudella 2. Kaada öljy ohuena nauhana koneen käydessä syöttösuppilon kautta muiden aineiden joukkoon.Sekoita tasaiseksi. Syöttöpainimen pohjassa olevaa reikää voi käyttää öljyn lisäämiseen.*
- ▸ *Tartar-kastike: lisää persiljaa, maustekurkkua ja kovaksi keitettyjä kananmunia.*
- ▸ *Cocktail-kastike: lisää 1/2 dl ranskankermaa, tilkka viskiä, 3 tl tomaattisosetta ja tilkka inkiväärisiirappia 1 dl:aan majoneesia.*

Pirtelö

- 1 3/4 dl maitoa
- 2 tl sokeria
- 1/2 banaania tai noin 65 g muita tuoreita hedelmiä tai marjoja
- 50 g vaniljajäätelöä

- ▸ *Sekoita, kunnes pinnalla on vaahtoa.*

Pizza

- 400 g jauhoja
- 4 dl öljyä
- 4 dl öljyä
- 1/2 tl suolaa
- 20 g tuoretta hiivaa tai 1 pussi kuivahiivaa
- 1 tl sokeria

- ▸ *Pizzakastikkeeksi:*
- 3 dl tomaattimurskaa
- 2 tl oreganoa
- 1 sipuli, 2 valkosipulinkynttä, suolaa, pippuria, paprikajauhetta
- hieman sokeria
- Kastikkeen päälle sopivia täytteitä makusi mukaan: oliiveja, salamia, herkkusieniä, anjovista, paistettua jauhelihaa, kinkkua, tonnikalaa jne. Sekä juustoraastetta esim. mozzarellaa.
- ▸ *Aseta taikinansekoitin kulhoon. Mittaa vesi ja liota siihen hiiva. Lisää loput aineet kulhoon ja käynnistä nopeudelle 2. Anna koneen käydä noin 1 minuutti, kunnes taikinasta muodostuu pallo. Pidä laitetta toisella kädellä kiinni, jos se alkaa liikkua työpöydällä. Siirrä taikina toiseen kulhoon ja anna nousta liinan alla noin 30 minuuttia.*
- ▸ *Vaihda hienonnusterä kulhoon. Hienonna sipuli ja valkosipulinkynnet ja paista ne öljyssä pannulla läpikuultaviksi.*
- ▸ *Lisää pannuun tomaattimurska ja mausteet. Anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia.*
- ▸ *Mausta suolalla, pippurilla ja sokerilla. Anna tomaattikastikkeen jäähtyä.*
- ▸ *Kauli taikina kahdeksi pyöreäksi pizzapohjaksi. Nosta pohjat pellille leivinpaperin päälle. Levitä pizzapohjille kastike ja haluamasi täytteet. Ripottele pinnalle juustoraaste.*
- ▸ *Paista pizzat uunin keskitasolla 250 asteessa 12 - 15 minuuttia.*

Peruna-kesäkurpitsapaistos

- 4 keskikokoista perunaa, 375 g
- 1 tl suolaa
- 1 kesäkurpitsa (n. 250 g)
- 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
- 40 g voita + voita uunivuuan voiteluun
- 2 tl yrttimausteita
- 1 suuri muna
- 3/4 dl kermaa
- 3/4 dl maitoa
- suolaa
- 70 g puolikypsää juustoa

- ▸ *Pese ja kuori perunat.*
- ▸ *Pese kesäkurpitsa.*
- ▸ *Aseta viipalointiterä teränpitimeen ja aseta teränpidin kulhoon.*

- *Viipaloi perunat ja kesäkurpitsa nopeudella 1.*
- *Voitele uunivuoka ja kaada peruna- ja kesäkurpitsaviipaleet ja valkosipulinkynnet vuokaan.*
- *Vaihda hienonnusterä jälleen kulhoon.*
- *Laita kulhoon munat, kerma, maito ja mausteet. Sekoita nopeudella 2 ja kaada seos vuokaan.*
- *Vaihda kulhoon raastinterä ja raasta juusto*
- *Ripottele juustoraaste peruna- ja kesäkurpitsaviipaleiden päälle.*
- *Paista uunin keskitasolla 200 asteessa noin tunnin ajan.*

Lohimousse (3-4 annosta)

- 1 tölkki säilöttyä lohta (220 g)
- 2 liivatelehteä
- muutama ruohosipulinvarsi
- 1 tl suolaa
- 1 tl cayennenpippuria
- 1/2 rkl sitruunamehua
- 1 1/4 dl kermaa
- 1 pieni sipuli
- vesikrassia koristeluun

- *Laita vispilälevy kulhoon ja vatkaa kerma vaahdoksi painamalla pitopainiketta noin 15 sekuntia.*
- *Liota liivatelehtiä runsaassa vedessä pakkauksen ohjeen mukaisesti.*
- *Laita kulhoon hienonnusterä. Hienonna kuorittu sipuli ja ruohosipuli käyttäen pitopainiketta.*
- *Poista lohesta ruodot ja nahka.*
- *Lisää sipuleiden joukkoon suola, cayennenpippuri, sitruunamehu, lohipala ja lohitölkin liemi. Soseuta tasaiseksi seokseksi nopeudella 2.*
- *Kiehauta tilkka vettä ja liuota liivatelehdet siihen.*
- *Kaada liivate-vesiseos monitoimikoneen kulhoon lohiseoksen päälle. Sekoita kaikki keskenään.*
- *Lisää kermavaahto lohiseokseen ja sekoita nopeasti tasaiseksi.*
- *Kaada mousse tarjoiluastiaan ja jäähdytä jääkaapissa muutama tunti.*
- *Koristele vesikrassilla.*

Voileipätahna

- 2 pientä porkkanaa
- 2-3 maustekurkkua
- 75 g kukkakaalia
- 75 g juuriselleriä
- tuoreita mausteyrttejä (persiljaa, tilliä, rakuunaa, varsisellerin paloja)
- 100 g majoneesia
- 100 g rahkaa
- muskottipähkinää
- suolaa

- *Laita kulhoon hienonnusterä. Hienonna porkkanat, maustekurkut, kukkakaali, mausteyrtit, varsiselleri ja juuriselleri hienoksi. Sekoita varovasti majoneesin ja rahkan kanssa. Mausta pippurilla ja suolalla.*

Espanjalainen kaalisalaatti

- 1 pieni punakaali
- 2 punasipulia
- 1 fenkoli
- 1 omena
- yhden appelsiinin mehu ja 2 rkl punaviinietikkaa
- 1 rkl sinappia

- *Sekoita tuoremehu ja viinietikka. Viipaloi kaali, sipulit, fenkoli ja omena nopeudella 1.*
- *Sekoita aineet keskenään salaattikulhossa.*

Sokerikakku (kakkupohja)

- 4 munaa
- 1 1/2 dl sokeria
- 1 tl vanilliinisokeria
- 2 1/2 dl vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

- *Kaikkien valmistusaineiden tulee olla huoneenlämpöisiä. Sekoita kuivat aineet keskenään erillisessä kulhossa. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää kuivat aineet seokseen ja sekoita varovasti esim. kaapimella, jotta vaahto ei laskisi. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun tasapohjaiseen vuokaan ja paista 175-asteisessa uunissa noin 30-35 minuuttia.*
- *Vinkki: Voit täyttää kakun esimerkiksi kermavaahdolla ja tuoreilla marjoilla.*

Tzatziki-salaatti

- 1 kurkku
- 2 dl maustamatonta jugurttia
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 tl suolaa
- 1 rkl hienonnettua tilliä
- koristeeksi mintunlehtiä

- *Aseta suikalointiterä kulhoon. Kuori kurkku ja suikaloi nopeudella 1. Nosta kurkkusuikaleet siivilään ja valuta hyvin.*
- *Sekoita kulhossa kurkun joukkoon muut aineet. Kaada salaatti tarjoiluastiaan ja jäähdytä jääkaapissa. Koristele mintunlehdillä ennen tarjoamista.*

Foodprocessor: Dele og tilbehør

A) Hastighedskontrol
B) Motorenhed
C) Indbygget sikkerhedslås
D) Skål
E) Holder til tilbehør
F) Tap på låg (aktiverer og deaktiverer sikkerhedsafbryderen)
G) Låg til skål
H) Påfyldningstragt
I) Nedstopper
J) Låg med opbevaringsrum
K) Medium snitteskive
L) Fin råkostskive
M) Medium råkostskive
N) Skive-holder
O) Kniv (+ beskyttelseskappe)
P) Æltetilbehør
Q) Piskeskive
R) Spatel

Introduktion

Dette apparat er udstyret med et automatisk afbrydersystem, som automatisk afbryder for strømmen til apparatet, hvis det overophedes.

Hvis apparatet pludselig stopper gøres følgende:

1 Tag stikket ud af stikkontakten.

2 Tryk på "PULSE/0" knappen.

3 Lad apparatet afkøle i 60 minutter.

4 Sæt netstikket i stikkontakten (som tændes).

5 Tænd for apparatet igen.

Hvis strømmen til apparatet afbrydes for tit, bedes De venligst henvende Dem til Deres forhandler eller til Philips.

ADVARSEL: For at undgå farlige situationer som følge af utilsigtet genindkobling af den termiske afbryder, må apparatet ikke tilsluttes til et tidsur.

Vigtigt

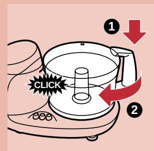
- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- Gem brugsanvisningen til eventuelt senere brug.
- Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding (110-127V eller 220-240V).
- Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips - autoriseret Philips

serviceværksted - eller af tilsvarende kvalificerede personer for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug af apparatet.

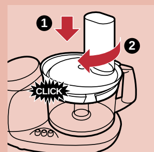
- Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes grundigt af, før apparatet tages i brug.
- Når skålen er sat rigtigt på motorenheden, høres der et "klik".
- Piskeskive, knivenhed og æltetilbehøret anbringes på tilbehørsholderen i skålen.
- De i tabellen angivne kvantiteter og tilberedningstider bør nøje overholdes.
- Skålen må ikke fyldes højere op end til maksimum markeringen (øverste mærke).
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Stik aldrig fingre eller køkkenredskaber (f.eks. spatlen) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Sørg for, at børn ikke kan få fat i apparatet.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Sluk altid for apparatet (OFF) inden aftagning af tilbehør.
- Motordelen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen. Brug kun en fugtig klud til rengøring af motorendelen.
- Tag beskyttelseskappen af kniven før brug.
- Undgå at berøre de meget SKARPE knivblade, især hvis der er strøm til apparatet.
- Hvis kniven blokeres, TAGES STIKKET ØJEBLIKKELIGT UD AF STIKKONTAKTEN. Først derefter fjernes de ingredienser, der forårsager blokeringen.
- Varme ingredienser skal afkøles, før de viderebehandles (max. temperatur 80°C).

Sådan bruges apparatet

Skålen



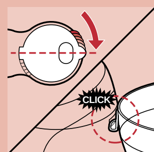
1 Sæt skålen på foodprocessoren. Drej håndtaget i pilens retning, til der høres et "klik".



2 Sæt låget på skålen og drej det i pilens retning, til der høres et "klik" (dette kræver lidt kræfter).

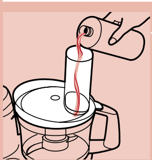
Indbygget sikkerhedslås

- *Både motordel og låg er forsynet med markerings-mærker. Apparatet kan kun køre, hvis pilen på motordelen står lige ud for mærket på låget.*

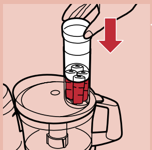


3 Sørg for at mærket på låget er præcis ud for pilen på skålen. Lågets udspring vil nu dække åbningen i håndtaget.

Påfyldningstragt og nedstopper



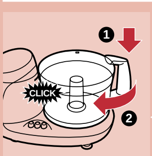
1 Brug altid påfyldningstragten når der skal tilsættes væske og/eller faste ingredienser. Brug nedstopperen til at trykke faste ingredienser ned gennem påfyldningstragten.



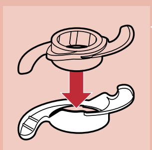
2 Nedstopperen kan også bruges til at lukke for påfyldningstragten, så sprøjt undgås under tilberedningen.

Knivenhed

- Knivenheden kan anvendes til at hakke, mixe, blende og purere samt til at lave kagedej.

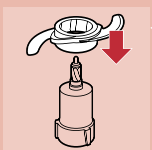


1 Sæt skålen på motordelen.

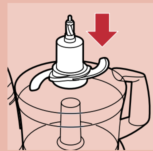


2 Tag beskyttelseskappen af kniven.

Knivenheden er meget skarp. Undgå berøring af knivbladene!

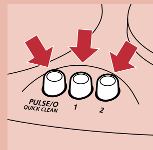


3 Sæt knivenheden på tilbehørsholderen.



4 Sæt tilbehørsholderen med knivenheden ned i skålen.

5 Kom ingredienserne op i skålen. Større stykker skæres først ud i tern á ca. 3 cm. Sæt låget på skålen.



6 Apparatets hastighedsvælger gør det muligt at vælge den bedst egnede hastighed.

- *"PULSE/0" stilling: Bruges til momentdrift og til at slukke for apparatet. Når der trykkes på "PULSE/0" knappen, kører apparatet ved højeste hastighed. Så snart knappen slippes, stopper apparatet.*
- *Stilling 1: Normal hastighed.*
- *Stilling 2: Høj hastighed.*

Se i tabellen vedrørende anbefalede hastighedsindstillinger. Tilberedningstiderne varierer fra 10 til 60 sekunder.

Gode råd

- Apparatet hakker meget hurtigt. Brug moment-knappen i kort tid ad gangen, så ingredienserne ikke bliver for finthakkede.
- Undgå at hakke (hård) ost i for lang tid, da osten ellers kan blive for varm og dermed klumpe.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, muskatnød og isterninger, da det kan gøre kniven sløv.

Hvis ingredienserne sætter sig fast på kniven eller indersiden af skålen, gøres følgende:

1 Sluk for apparatet.

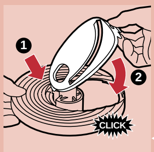
2 Tag låget af skålen.

3 Fjern madresterne ved hjælp af spatlen.

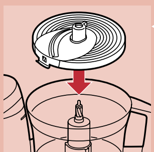
Tilbehør

Knivenheden er meget skarp. Undgå berøring af knivbladene!

Skiverne må ikke bruges til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.

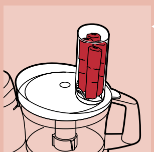


1 Sær det valgte tilbehør i skive-holderen.



2 Anbring skive-holderen på tilbehørsholderen i skålen.

3 Sæt låget på skålen.



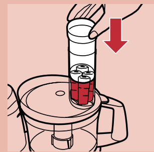
4 Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten. Større stykker skæres først i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten.

5 Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i tragten.

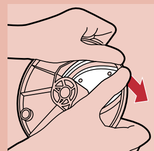
Ved tilberedning af større kvantiteter laves lidt ad gangen, og skålen tømmes med jævne mellemrum.

6 Vælg den rigtige hastighed, så resultatet bliver bedst muligt. Se de anbefalede hastighedsindstillinger i tabellen.

Tilberedningstiden på opskrifterne i tabellen varierer fra 10 til 60 sekunder.



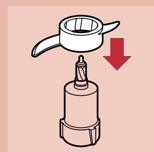
7 Ved hjælp af nedstopperen trykkes ingredienserne langsomt og roligt ned gennem påfyldningstragten.



8 Skiven tages ud ved at holde skive-holderen med hænderne, så bagsiden peger ind mod en selv. Tryk på skive-holderens kanter med tommelfingrene, så skiven frigøres.

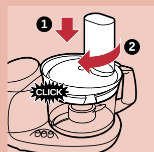
Æltetilbehør

Æltetilbehøret er velegnet til æltning af gærdej til brød og boller samt til at blande let og flydende kagedej.

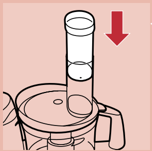


1 Anbring æltetilbehøret på tilbehørsholderen.

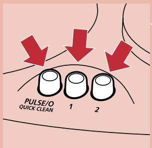
2 Kom ingredienserne op i skålen.



3 Sæt låget på.



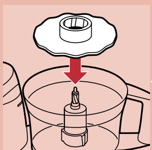
4 Luk for påfyldningstragten ved at sætte nedstopperen i.



5 Vælg den rigtige hastighed, så resultatet bliver bedst muligt. Se de anbefalede hastighedsindstillinger i tabellen.

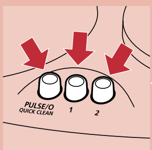
Piskeskive

Piskeskiven kan bruges til tilberedning af mayonnaise samt til piskning af flødeskum og æggehvider.



1 Sæt piskeskiven på tilbehørsholderen i skålen.

2 Kom ingredienserne op i skålen og sæt låget på.



3 Vælg den rigtige hastighed, så resultatet bliver bedst muligt. Se de anbefalede hastighedsindstillinger i tabellen.

Gode råd

◗ Æggehvider skal have stuetemperatur, når de skal piskes.
Tag ingredienserne ud af køleskabet ca. ˝ time, før de skal bruges.

◗ Alle de ingredienser, der anvendes ved fremstilling af mayonnaise, skal have stuetemperatur.
Der kan tilsættes olie gennem det lille hul i bunden af nedstopperen.

◗ Ved piskning af flødeskum skal fløden have køleskabstemperatur. Bemærk den anbefalede tilberedningstid i tabellen. Pisk ikke fløden for længe.
Brug Pulse-knappen så De har bedre kontrol over piskningen.

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden De begynder at rengøre motorenheden.

1 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud. Nedsænk aldrig motorenheden i vand og hæld aldrig vand over den.

2 De dele, der har været i kontakt med fødevarer, vaskes altid af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - straks efter brug.

◗ Skål, låg, nedstopper og tilbehørsdelene kan også kommes i opvaskemaskine.
Delene er afprøvet for modstandsdygtighed i opvaskemaskine i henhold til DIN EN 12875.
Dækslet med opbevaringsrummet til tilbehør må IKKE kommes i opvaskemaskine.

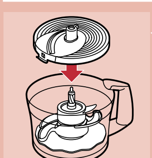
Vær meget forsigtig ved rengøring af kniv og skiver, da disse dele er meget skarpe!

Sørg for, at de skærende dele på kniv og skiver ikke kommer i kontakt med hårde genstande, da dette kan gøre dem sløve.

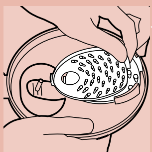
Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af tilbehørets overflader. Dette har ingen negativ effekt, og misfarvningen forsvinder normalt efter et stykke tid.

Opbevaring

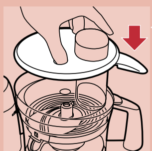
Fylder mindst muligt



- Anbring alt tilbehør (piskeskive, kniv, æltetilbehør og skive-holder) på holderen i skålen. Sæt altid skive-holderen sidst på.



- Der er plads til 2 skiver i opbevaringsrummet i dækslet til skålens låg, som vist på indersiden af dækslet. Skub skiverne forsigtigt ind i dækslet - uden at trykke for hårdt.



- Sæt dækslet med opbevaringsrummet på skålens transparente låg.
- Rul netledningen op på apparatets bagside.

Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i den verdensomspændende garantifolder). Hvis der ikke findes et kundecenter i Deres land, bedes De venligst kontakte Deres lokale Philips forhandler eller serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Kvantiteter og tilberedningstider

Ingredienser	Max. kvantitet	Hastighedsstilling / Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Æbler, gulerødder, selleri - Revne/snittede	350g	2/P	Skær ingredienserne i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten. Fyld tragten op og snit dem samtidig med, at nedstopperen trykkes ned med et let tryk.	Salater, rå grøntsager
Flydende dej (pandekager) - Pisket	1/4 liter mælk	2 /	Hæld først mælken op i skålen og tilsæt derefter de tørre ingredienser. Mix ingredienserne i ca. 1 minut. Om nødvendigt gentages proceduren, dog højst 2 gange.	Pandekager, vafler
Rasp - Hakket	100g	2 /	Brug tørt, sprødt brød.	Retter med rasp, gratinering
Smørcreme - Pisket	300g	2 /	Anvend blødt smør, så resultatet bliver let og luftigt.	Desserter, pynt
Ost (Parmesan) - Hakket	200g	2 /	Anvend et stykke Parmesan uden skorpe og skær det i stykker á ca. 3 x 3 cm.	Garniture, suppe, sauce, gratinering
Ost (Gouda) - Revet	200g	2 /	Anvend et stykke Parmesan uden skorpe og skær det i stykker á ca. 3 x 3 cm.	Sauce, pizza, gratinering, fondue
Chokolade - Hakket	200g	2 /	Anvend hård, ren chokolade. Brækkes i stykker á ca. 2 cm.	Garniture, sauce, kager, budding, mousse
Kogte ærter, bønner - Purerede	250g	2 /	Anvend kogte ærter eller bønner. Om nødvendigt tilsættes lidt væde for at få en finere konsistens.	Puré, suppe
Kogte grøntsager og kød - Pureret	300g	2 /	Ønskes en grov konsistens, tilsættes kun en anelse væde. Ønskes et finere resultat tilsættes væde til den ønskede konsistens er opnået.	Baby- og børnemad
Agurker - Snittede	1 agurk	1 /	Kom agurken op i påfyldningstragten og tryk den forsigtigt ned.	Salat, garniture
Dej (til brød) - Æltet	350g mel	2 /	Bland lunkent vand med gær og sukker. Tilsæt mel, olie og salt og ælt dejen i ca. 90 sekunder. Lad dejen hæve i 30 minutter.	Brød
Pizzadej - Æltet	400g mel	2 /	Følg samme procedure som for dej til brød. Ælt dejen i ca. 1 minut. Kom først melet i og derefter de øvrige ingredienser.	Pizza
Dej (til sandkage) - Æltet	200g mel	2 /	Brug kold margarine skåret i stykker på 2 cm. Kom alle ingredienserne op i skålen og ælt dejen, til den har samlet sig. Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Æbletærte, småkager, frugtkager

Ingredienser	Max. kvantitet	Hastighedsstilling / Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Mørdej (til tærter o.lign.) - Æltet	200g mel	2 /	Anvend kold margarine og koldt vand. Kom melet op i skålen og tilsæt margarinen i stykker á ca. 2 cm. Mixes ved max. hastighed indtil dejen er smuldret. Derefter tilsættes koldt vand, medens apparatet fortsat kører. Stands så snart dejen har samlet sig. Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Frugttærter, indbagninger o.lign.
Dej (gærdej) - Æltet	300g mel	2 /	Bland først gær, lunken mælk og lidt sukker i en anden skål. Kom derefter alle ingredienserne op i foodprocessorskålen og ælt dejen, til den er lind og "slipper" skålen (efter ca. 1 minut). Lad dejen hæve i 30 minutter.	Brød
Æggehvider - Piskede	4 æggehvider	2 /	Æggehviderne skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst 2 æggehvider.	Budding, soufflé, marengs
Frugt (f.eks. æbler, bananer) - Hakkede/purerede	500g	P /	Tips: Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning af frugtformen. For at få en blød puré tilsættes lidt væde.	Sauce, syltetøj, budding, babymad
Urter (f.eks. persille) - Hakket	Min. 75g	2/P /	Skyl og tør urterne før hakningen.	Sauce, suppe, garniture, kryddersmør
Mayonnaise - Pisket	3 æg	1-2 /	Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst ét stort æg, to små æg eller to æggeblommer. Kom æg og en anelse vineddike op i skålen og tilsæt dråbevis olie.	Salater, garniture og barbecue sauce
Kød, fisk, fjerkræ (magert/marmoreret kød) - Hakket	300g	2/P /	Fjern først eventuelle sener og (fiske)ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Brug Pulse-indstillingen, hvis resultatet ikke ønskes for fint.	Bøftartar, hamburgers, fiskeboller, hakket kød
Kød, fisk, fjerkræ (magert/marmoreret kød) - Hakket	3 æg	2 /	Fjern først eventuelle sener og (fiske)ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Brug Pulse-indstillingen, hvis resultatet ikke ønskes for fint.	Diverse kager.
Kageblanding - Mixet	250g	2/P /	Ingredienserne skal have stuetemperatur. Bland det bløde smør og sukkeret til blandingen er blød og cremet. Tilsæt derefter mælk, æg og mel.	Salater, brød, marcipan, budding.
Løg - Hakkede	400g	P /	Skræl løgene og skær dem i kvarter. Bemærk: Anvend mindst 100g løg. Tryk og slip Pulse-knappen flere gange så det undgås, at løgene bliver for finthakkede.	Garniture

Ingredienser	Max. kvantitet	Hastigshedsstilling / Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Løg - Snittede	300g	1 /	Skræl løgene og skær dem i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten. Bemærk: Anvend mindst 100g løg.	Garniture
Fjærkræ - Hakket	200g	2/P /	Først fjernes eventuelle sener og ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Ønskes et grovere resultat, bruges Pulse-knappen.	Hakket kød
Grøntsager - Hakkede	250g	2 /	Forskæres i tern á ca. 3 cm og hakkes med knivenheden.	Suppe, rå grøntsager, salat
Vegetables and meats (cooked) - pureeing	350g	2 /	For coarse puree, add a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby- og børnemad
Flødeskum - Pisket	3,5 dl	P /	Anvend piskefløde direkte fra køleskabet. Bemærk: Anvend mindst 1,25dl piskefløde. Flødeskummet er færdig efter ca. 20 sekunder.	Garniture, kagecreme, isdesserter

Opskrifter

Broccolisuppe (til 4 personer)

Tilbehør:

- 50g moden Gouda-ost
- 300g kogt broccoli (stilk og blomst)
- Kogevand fra broccolien
- 2 kogte kartofler skåret i passende stykker
- 2 bouillonterninger
- 2 spsk piskefløde
- Karry
- Salt
- Peber
- Muskatnød

▸ *Osten rives. Broccolien, de kogte kartoffelstykker og lidt af kogevandet fra broccolien, blandes og pureres. Broccolipuré'en, det resterende vand og bouillonterningerne hældes op i et målebæger, til der er 7,5 dl. - Hældes i en gryde og bringes i kog under omrøring. Rør derefter osten i suppen og smag til med karry, salt, peber og muskatnød. Til sidst tilsættes piskefløden.*

Frugtkage

- 450 g tørrede dadler, halverede
- 200 g svesker, halverede
- 650 g pekannødder
- 160 g revet kokosnød
- 300 g syltet ananas
- 1 dåse (400 g) sødet, kondenseret mælk (fås i specialbutikker)
- 1 tsk vanilje essens

- *Smør 2 ca. 20 cm lange bageforme og forvarm ovnen til 135° C.*
- *Kom de halverede dadler og svesker op i foodprocessor skålen og hak dem ved max. hastighed i 30 sekunder. Tøm skålen.*
- *Kom herefter pekannødderne op i foodprocessor skålen og hak dem grovt ved hjælp af pulse-funktionen. Tøm skålen.*
- *Kom ananas'en i foodprocessor skålen og hak den i stykker ved hjælp af pulse-funktionen. Tøm skålen.*
- *Mix dadler, svesker, pekannødder, ananas og revet kokosnød i en stor røreskål.*
- *Tilsæt mælk og vanilje og mix det sammen.*
- *Til sidst fordeles frugtblandingen i bageformene og kagerne bages ved 135° C i 90 minutter.*
- *Kvantiteten i denne opskrift må ikke gentages en eller flere gange uden pause. Ønsker du at tilberede flere portioner, skal apparatet først afkøles, inden processen gentages.*

Kartoffelmos

- 750g kogte kartofler
- Ca. 1/4 liter varm mælk (90°C)
- 1 spsk smør
- Salt

- *Først moses kartoflerne. Derefter tilsættes mælk, salt og smør. Vælg hastighed 1 og blend kun ingredienserne i ca. 30 sekunder så det undgås, at kartoffelmosen bliver klæbrig.*

Mayonnaise

- 2 æggeblommer eller 1 stort æg.
- 1 tsk sennep
- 1 tsk vineddike
- 2dl olie

- *Ingredienserne skal have stuetemperatur. Sæt piskeskiven ned i skålen. Kom æggeblommer eller æg, sennep og vineddike i skålen. Vælg hastighed 1 eller 2. Mens skiven drejer rundt, hældes olien langsomt ned i påfyldningstragten. Olien kan også tilsættes gennem det lille hul i nedstopperen.*
- *Tips ved tilberedning af tartarsauce: Tilsæt persille, agurker og hårdkogte æg.*
- *Tips ved tilberedning af cocktailsauce: Til 1 dl mayonnaise tilsættes ˝ dl creme fraiche, et stænk whisky, 2 tsk koncentreret tomatpuré og et stænk gingersirup.*

Milkshake

- 1,75dl mælk
- 10g sukker
- ˝ banan eller ca. 65g anden frisk frugt
- 50g vanilleflødeis

- *Bland alle ingredienserne til blandingen skummer.*

Pizza

- 400g mel
- 4 dl olie
- 1 tsk salt

- 20g frisk gær eller 1˝ brev tørgær
- Ca. 2,4 dl vand (35°C)

▸ *Pizzasovs:*
- 3 dl siede dåsetomater
- 1 tsk italienske urter (tørrede eller friske)
- 1 løg, 2 fed hvidløg, salt og peber
- Sukker
- Pizzafyld til at sprede ud over saucen: Oliven, salami, artiskokker, champignon, ansjoser, Mozzarellaost, peberfrugt, revet mellemlagret ost og olivenolie efter behag.

▸ *Sæt æltetilbehøret ned i skålen. Kom alle ingredienserne i skålen og vælg hastighed 2. - Dejen æltes i ca. 1 minut til den er blød og rund. Hold fast på foodprocessoren med den ene hånd, så den ikke flytter sig, mens den kører. Kom dejen op i en anden skål, som tildækkes med et fugtigt viskestykke. Lad dejen hæve i ca. 30 minutter.*
▸ *Løg og hvidløg hakkes med knivenheden. Steg derefter løg og hvidløg på en pande.*
▸ *Tilsæt de siede tomater og urterne og lad saucen simre i ca. 10 minutter.*
▸ *Smag til med salt, peber og sukker. Lad saucen afkøle.*
▸ *Varm ovnen op til 250°C.*
▸ *Rul dejen ud til 2 runde pizzabunde - på en bordplade drysset med lidt mel. Læg pizzabundene på en smurt bageplade og hæld pizzasovsen over (til et stykke fra kanten). Læg det ønskede fyld ovenpå og drys til sidst med revet ost og en smule olivenolie.*
▸ *Pizzaen bages i 12 til 15 minutter.*

Kartoffel-courgettegratin

- 375g kartofler
- En knivspids salt
- 1 courgette (ca. 250g)
- 1 fed hvidløg, knust
- Ca. 40g smør + smør til pensling
- 2 tsk italienske eller Provence-urter
- 1 stort æg
- 3/4 dl piskefløde
- 3/4 dl mælk
- Peber
- 70g mellemlagret ost

▸ *Skræl og vask kartoflerne.*
▸ *Sæt snitteskiven i skive-holderen og ned i skålen. Snit kartofler og courgetter ved hastighed 1.*
▸ *Kog kartoffelskiverne i kogende vand tilsat en knivspids salt indtil de er møre.*
▸ *Kom skiverne op i et dørslag og lad vandet dryppe af.*
▸ *Kom halvdelen af smøret på en pande og svits halvdelen af courgetteskiverne i 3 minutter mens de vendes med jævne mellemrum. Drys halvdelen af urterne over. Gentag proceduren med den sidste halvdel.*
▸ *Lad de stegte courgetteskiver dryppe af på et stykke køkkenrulle.*
▸ *Kom courgette- og kartoffelskiverne i et smurt ovnfast fad. Anbring dem skiftevis så de overlapper hinanden lidt ligesom tagsten.*
▸ *Pisk ægget sammen med fløde og mælk med knivenheden ved hastighed 2. Tilsæt salt og peber*

efter behag og hæld blandingen over kartoffel- og courgetteskiverne.

- *Udskift snitteskiven med riveskiven og riv osten ved hastighed 2. Drys den revne ost over.*
- *Sæt fadet i midten af den varme ovn (200°C) i ca. 15 minutter.*

Laksemousse (til 3-4 personer)

- 1 dåse laks (220g)
- 2 blade husblas
- Et par purløgsstilke
- En knivspids salt
- En knivspids cayennepeber
- ˝ spsk citronsaft
- 1,25 dl piskefløde
- 1 lille løg
- Brøndkarse til pynt

- *Opblød husblassen i rigeligt vand.*
- *Hak purløg og løg i foodprocessoren. Brug Pulse-indstillingen.*
- *Fjern ben og skind fra laksen.*
- *Tilsæt salt, cayennepeber, citronsaft, laks og væden fra dåsen og purér ingredienserne ved hastighed 2.*
- *Kom puréen op i skålen.*
- *Kog lidt vand og opløs husblassen heri.*
- *Rør husblasopløsningen ind i laksepuréen.*
- *Sæt piskeskiven ned i skålen og pisk fløden i ca. 15 sekunder. Brug Pulse-knappen.*
- *Flødeskummet vendes forsigtigt i laksepuré'en med en træske.*
- *Kom moussen over i et fad, som tildækkes og sættes i køleskab i et par timer.*
- *Pynt med brøndkarse.*

Sandwich-smørepålæg

- 2 små gulerødder i små stykker
- 2-3 agurker i små stykker
- 75g blomkål i små buketter
- 75g knoldselleri i små stykker
- Grønne urter (persille, dild, estragon, selleristilke i små stykker)
- 100g mayonnaise
- 100g kvark
- Salt
- Peber

- *Finhak gulerødder, agurker, blomkål, grønne urter og selleri. Mayonnaise og kvark blandes forsigtigt i. Smag til med salt og peber.*

Spansk kålsalat

- 1 lille rødkålshoved
- 2 røde løg
- 1 fennikel
- 1 æble
- Saften fra en appelsin og 2 spsk rød vineddike
- 1 spsk sennep

- *Saft, sennep og vineddike røres sammen. Snit kål, løg, fennikel og æble ved hastighed 1.*
- *Kom det hele op i en salatskål.*

Sukkerbrødskage

- 4 æg
- 0,3 dl vand (35°C)
- 1 knivspids salt
- 150g sukker
- 1 brev vanillesukker
- 150g mel
- 3g bagepulver

- *Rør æggene ud i vand i ca. 2 minutter. Tilsæt sukker, vanille og salt - lidt efter lidt - og mix blandingen i ca. 1 minut. Blandingen skal flyde fra skeen som et tykt "bånd". Tilsæt mel og bagepulver med en spatel. Bages ved ca. 170°C i 30-35 minutter .*
- *Godt råd: Sukkerbrødskagen kan fyldes med forskellig slags creme eller med flødeskum med frisk frugt.*

Tzatziki

- 1 agurk
- 2 dl yoghurt
- 1 spsk olivenolie
- 2 fed hvidløg
- En knivspids salt
- 1 tsk finthakket dild
- Et par mintblade

- *Skræl agurken og snit den ved hastighed 1. Kom de snittede agurkeskiver op i et dørslag og lad dem dryppe godt af.*
- *Med undtagelse af mintbladene blandes de øvrige ingredienser med agurkeskiverne. Afkøl salaten ved at komme den i en skål, som tildækkes og sættes i køleskab i en time. Pynt med mintblade inden serveringen.*

Κουζινομηχανή: εξαρτήματα και αξεσουάρ

A) Επιλογέας ταχύτητας
B) Μονάδα κινητήρα
C) Ενσωματωμένη κλειδαριά ασφαλείας
D) Μπολ
E) Στήριγμα εξαρτημάτων
F) Ασφάλεια καπακιού (ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το διακόπτη ασφαλείας)
G) Καπάκι μπολ
H) Άνοιγμα τροφοδοσίας
I) Εξάρτημα ώθησης
J) Κάλυμμα καπακιού με αποθηκευτικό χώρο
K) Μεσαίος ένθετος δίσκος κοπής
L) Δίσκος για ψιλό κόψιμο
M) Δίσκος για μέτριο κόψιμο
N) Ένθετος δίσκος συγκράτησης
O) Λεπίδα (+ προστατευτικό κάλυμμα)
P) Εξάρτημα για ζύμωμα
Q) Δίσκος
R) Σπάτουλα

Εισαγωγή

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αυτόματο μηχανισμό ασφαλείας. Αυτό το σύστημα θα διακόψει αυτόματα τη λειτουργία σε περίπτωση που η συσκευή υπερθερμανθεί.

Αν ξαφνικά η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί

1 Βγάλτε το φις του καλωδίου από την πρίζα.

2 Πιέστε το κουμπί 'PULSE / 0'.

3 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά.

4 Τοποθετήστε το φις του καλωδίου στην πρίζα.

5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή το εξουσιοδοτημένο σέρβις της Philips αν η ασφάλεια πέφτει συχνά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή επικίνδυνη κατάστασης λόγω τυχαίας επανεκκίνησης τη θερμικής ασφάλειας, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να συνδέεται με χρονοδιακόπτη.

Σημαντικό

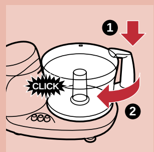
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και κοιτάξτε τις εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.
- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση του τοπικού δικτύου (110-127V ή 220-240V) πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή

κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλακτικά.

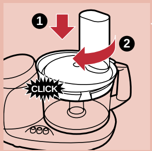
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Philips, από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή από παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί ηλεκτροπληξία.
- Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
- Μόλις το μπολ τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα του κινητήρα θα ακούσετε ένα 'κλικ'.
- Ο δίσκος πολτοποίησης, η λεπίδα και το εξάρτημα για ζύμωμα θε πρέπει να τοποθετηθούν στο στήριγμα εξαρτημάτων που βρίσκεται στο μπολ.
- Μην υπερβείτε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που αναγράφονται στον πίνακα.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα του μπολ. (Πάνω γραμμή της κλίμακας).
- Βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή ένα αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) στο άνοιγμα τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Μόνο το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί γι αυτό το σκοπό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Πριν αποσυνδέσετε τα εξαρτήματα ΣΒΗΣΤΕ τη συσκευή.
- Μην βουτάτε ποτέ τη μονάδα κινητήρα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί.
- Αφαιρείτε το κάλυμμα από τη λεπίδα κάθε φορά που τη χρησιμοποιήτε.
- Μην ακουμπάτε τις ΚΟΦΤΕΡΕΣ λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι στο ρεύμα.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, ΒΓΑΛΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΗ ΠΡΙΖΑ πριν αφαιρέσετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

Μπολ



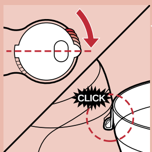
1 Τοποθετήστε το μπολ στην κουζινομηχανή γυρίζοντας το χερούλι προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.



2 Βάλτε το καπάκι στο μπολ. Γυρίστε το καπάκι με λίγη δύναμη προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

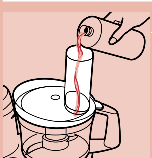
Ενσωματωμένη κλειδαριά ασφαλείας

- *Τόσο ο μηχανισμός όσο και το καπάκι έχουν κάποια σημάδια. Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο αν το βέλος που υπάρχει πάνω στο μηχανισμό τοποθετηθεί αντίθετα από το σημάδι του καπακιού.*

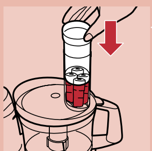


3 Βεβαιωθείτε ότι το σημάδι στο καπάκι και το βέλος στο μπολ είναι αντίθετα το ένα από το άλλο. Η προβολή του καπακιού θα καλύψει το άνοιγμα στο χερούλι.

Άνοιγμα τροφοδοσίας και εξάρτημα ώθησης



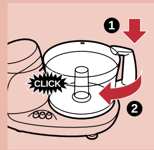
1 Χρησιμοποιήστε το άνοιγμα τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά και/ή στερεά υλικά. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να πιέσετε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας.



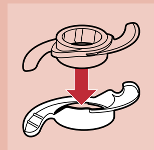
2 Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ώθησης για να κλείσετε το άνοιγμα τροφοδοσίας προκειμένου να εμποδίσετε τη διαφυγή των υλικών από το άνοιγμα τροφοδοσίας.

Λεπίδα

- Η λεπίδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κόψιμο, ανακάτεμα, ανάμιξη, πουρέ και προετοιμασία μείγματος για κέικ.

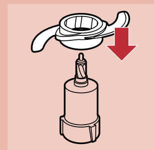


1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα του κινητήρα.

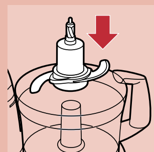


2 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

Τα άκρα της λεπίδας είναι πολύ κοφτερ Αποφύγετε την επαφή!

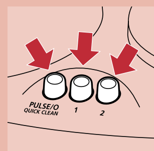


3 Τοποθετήστε τη λεπίδα στο στήριγμα των εξαρτημάτων.



4 Τοποθετήστε το στήριγμα των εξαρτημάτων στο μπολ.

5 Τοποθετήστε τα υλικά στο μπολ. Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια τροφίμων σε μικρότερα περίπου 3 x 3 εκ. Βάλτε το καπάκι στο μπολ.



6 Ο επιλογέας ταχύτητας σας επιτρέπει να ρυθμίζετε την ταχύτητα της συσκευής προκειμένου να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

- *Ρύθμιση 'PULSE / 0' : για στιγμιαία λειτουργία*

και για να σβήνετε τη συσκευή. Αν το κουμπί PULSE / 0 είναι πατημένο η συσκευή λειτουργεί με μέγιστη ταχύτητα. Μόλις αφήσετε το κουμπί η συσκευή σταματάει να λειτουργεί.

- *ρύθμιση 1: για κανονική ταχύτητα.*
- *ρύθμιση 2: για υψηλή ταχύτητα.*

Ελέγξτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες. Οι εφαρμογές και οι συνταγές που περιγράφονται στον πίνακα θα είναι έτοιμες μετά από 10-60 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές

- Η συσκευή κόβει πολύ γρήγορα. Χρησιμοποιήστε τη στιγμιαία λειτουργία για μικρά διαστήματα, όταν θέλετε να εμποδίσετε το πολύ λεπτό κόψιμο των τροφών.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία για μεγάλο χρονικό διάστημα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί. Το τυρί θα ζεσταθεί πολύ, θα αρχίσει να λιώνει και θα σβολιάσει.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, μοσχοκάρυδο, και παγάκια. Μπορεί να αμβλύνουν τη λεπίδα.

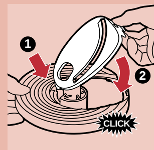
Αν τα τρόφιμα κολλάνε στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του μπολ:

1. Σβήστε τη συσκευή.
2. Βγάλτε το καπάκι από το μπολ.
3. Αφαιρέστε τα υλικά με τη σπάτουλα.

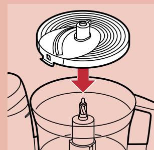
Ένθετα εξαρτήματα

Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο εξάρτημ στον ένθετο δίσκο συγκράτησης.

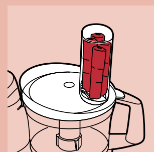
Μην χρησιμοποιείτε τον ένθετο δίσκο για ν κόψετε σκληρά υλικά, όπως παγάκια.



1. Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο εξάρτημα στον ένθετο δίσκο συγκράτησης.



2. Τοποθετήστε τον ένθετο δίσκο συγκράτησης πάνω στο στήριγμα εξαρτημάτων που είναι τοποθετημένο στο μπολ.
3. Βάλτε το καπάκι στο μπολ.

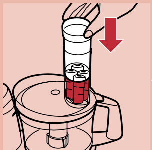


4. Βάλτε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια σε μικρότερα προκειμένου να χωρέσουν στο άνοιγμα τροφοδοσίας.
5. Γεμίστε ομοιόμορφα το άνοιγμα τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.

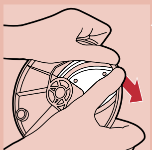
Όταν θέλετε να κόψετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, τοποθετήστε κάθε φορά στο μηχάνημα μικρές ποσότητες και αδειάζετε το μπολ τακτικά ανάμεσα στα ανακατέματα.

6 Επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα προκειμένου να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ελέγξτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Οι εφαρμογές και οι συνταγές που περιγράφονται στον πίνακα, θα είναι έτοιμες μετά από 10-60 δευτερόλεπτα.



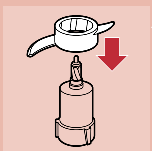
7 Πιέστε τα υλικά αργά και σταθερά μέσα στο άνοιγμα τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης.



8 Για να αφαιρέσετε τον ένθετο δίσκο κοπής από τον ένθετο δίσκο συγκράτησης κρατήστε τον ένθετο δίσκο στα χέρια σας με το πίσω μέρος του να δείχνει προς εσάς και πιέστε με τους αντίχειρές σας στα άκρα του ένθετου δίσκου. Ο ένθετος δίσκος θα βγει από το στήριγμα.

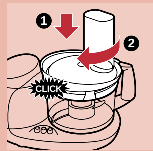
Εξάρτημα για ζύμωμα

Το εξάρτημα για ζύμωμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να φτιάξετε ζύμη για ψωμί και λουκουμάδες ή για ανακάτεμα κουρκουτιού και μίγματος για κέικ.

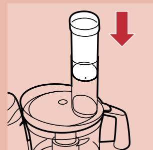


1 Τοποθετήστε το εξάρτημα για ζύμωμα στο στήριγμα εξαρτημάτων.

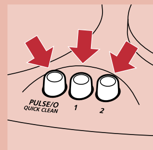
2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ.



3 Κλείστε το μπολ με το καπάκι.



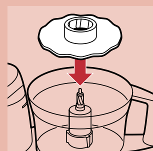
4 Βάλτε το εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα τροφοδοσίας για να το κλείσετε.



5 Επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα προκειμένου να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ελέγξτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

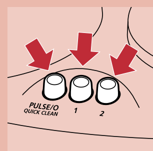
Δίσκος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το δίσκο για να φτιάξετε μαγιονέζα, και να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος και ασπράδια αυγών.



1 Τοποθετήστε το δίσκο στο στήριγμα εξαρτημάτων που βρίσκεται στο μπολ.

2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ και τοποθετήστε το καπάκι.



3 Επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα προκειμένου να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ελέγξτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Συμβουλές

- Όταν θέλετε να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, βεβαιωθείτε ότι βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Βγάλτε τα υλικά από το ψυγείο τουλάχιστον μισή ώρα πριν τα χρησιμοποιήσετε.

- Όλα τα υλικά για την κατασκευή μαγιονέζας θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Το λάδι μπορεί να προστεθεί από το μικρό άνοιγμα που υπάρχει στο κάτω μέρος του εξαρτήματος ώθησης.

- Αν θέλετε να φτιάξετε σαντιγύ, θα πρέπει να είναι κρύα από το ψυγείο. Παρακαλούμε δείξτε προσοχή στους χρόνους προετοιμασίας (βλέπε πίνακα). Δεν θα πρέπει να τη χτυπήσετε πολύ ώρα.

Για να ελέγχετε περισσότερο τη διαδικασία χρησιμοποιήστε τη 'στιγμιαία λειτουργία'.

Καθαρισμός

Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν αρχίζετε να καθαρίζετε τη μονάδα τ κινητήρα.

1. Καθαρίστε τη μονάδα κινητήρα με ένα υγρό πανί. Μην βάζετε τη μονάδα του κινητήρα σε νερό και μην την ξεπλένετε.

2. Καθαρίζετε πάντα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και σαπουνάδα αμέσως μετά τη χρήση.

- Το μπολ, το καπάκι του μπολ, το εξάρτημα ώθησης και τα εξαρτήματα μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Αυτά τα μέρη έχουν ελεγχθεί για αντοχή στο πλυντήριο πιάτων σύμφωνα με την οδηγία DIN EN 12875.

Το καπάκι με χώρο αποθήκευσης στον ένθετο δίσκο δεν πλένεται στο πλυντήρι πιάτων!

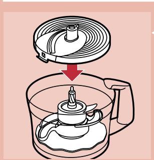
Καθαρίστε τη λεπίδα και τους ένθετ δίσκους πολύ προσεκτικά. Οι άκρες κ είναι πολύ κοφτερές!

Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες κοπής της λεπίδας, και οι ένθετοι δίσκοι δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Αυτό θα μπορούσε να τους αμβλύνει.

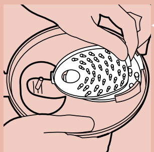
Κάποια υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν έχει αρνητική επίδραση. Οι αποχρωματισμοί συνήθως εξαφανίζονται μετά από κάποιο διάστημα.

Αποθήκευση

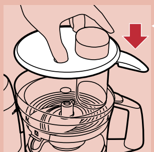
Μικροαποθήκευση



- Βάλτε τα εξαρτήματα (διαχωριστικός δίσκος, λεπίδα, εξάρτημα ζυμώματος, ένθετος δίσκος συγκράτησης) στο στήριγμα εξαρτημάτων και αποθηκεύστε τα στο μπολ. Πάνω πάνω να βάζετε πάντα τον ένθετο δίσκο συγκράτησης.



- Δύο ένθετοι δίσκοι μπορούν να τοποθετηθούν στο χώρο αποθήκευσης στο κάλυμμα που καλύπτει το καπάκι του μπολ, όπως φαίνεται στο εσωτερικό του καλύμματος. Οι δίσκοι θα πρέπει να εισαχθούν μέσα στο κάλυμμα, χωρίς να τους πιέσετε.



- Τοποθετείστε το κάλυμμα με το χώρο αποθήκευσης των ένθετων δίσκων στο διαφανές καπάκι του μπολ.
- Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τον κύλινδρο στο πίσω μέρος της συσκευής.

Εγγύηση & σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών ή των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Ρύθμιση ταχύτητας / Εξαρτήματα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μήλα, καρότα, σελινόριζα - τρίψιμο/κοπή	350γρ.	2/P	Κόψτε τα φρούτα/λαχανικά σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και τρίψτε τα ενώ πιέζετε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά.	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Μήλα, καρότα, σελινόριζα - τρίψιμο/κοπή	250 ml γάλα	2 /	Κόψτε τα φρούτα/λαχανικά σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και τρίψτε τα ενώ πιέζετε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά.	Τηγανίτες, βάφλες
Θριμμάτισμα - κόψιμο	100γρ.	2 /	Χρησιμοποιήστε ξερό, τραγανό ψωμί	Πιάτα με γαλέτα, πιάτα ο γκρατέν
Κρέμα βουτύρου (creme au beurre) - χτύπημα	300γρ.	2 /	Χρησιμοποιήστε μαλακό βούτυρο για ελαφρύ αποτέλεσμα.	Επιδόρπια, επικαλύψεις
Cheese (Parmesan) - chopping	200γρ.	2 /	Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι παρμεζάνα χωρίς φλούδα και κόψτε το σε κομμάτια περίπου 3 x 3 εκ.	Γαρνιρίσματα, σούπες, σάλτσες, πιάτα ο γκρατέν
Τυρί (παρμεζάνα) - τρίψιμο	200γρ.	2 /	Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι παρμεζάνα χωρίς φλούδα και κόψτε το σε κομμάτια περίπου 3 x 3 εκ.	Σάλτσες, πίτσες, πιάτα ο γκρατέν, φοντί
Σοκολάτα - τρίψιμο	200γρ.	2 /	Χρησιμοποιήστε σκληρή, καθαρή σοκολάτα. Σπάστε τη σε κομμάτια των 2 εκ.	Γαρνιρίσματα, σάλτσες, γλυκίσματα, πουτίγκες, μους
Σοκολάτα - τρίψιμο	250γρ.	2 /	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένο αρακά ή φασόλια. Αν είναι απαραίτητο προσθέστε λίγο υγρό για να βελτιώσετε τη σύσταση του μείγματος.	Πουρέδες, σούπες
Μαγειρεμένα λαχανικά και κρέατα - πουρέδες	300γρ.	2 /	Για χοντροαλεσμένο πουρέ, προσθέστε λίγο υγρό. Για λεπτοαλεσμένο πουρέ, προσθέτετε συνεχώς υγρό μέχρι το μίγμα να γίνει αρκετά λείο.	Βρεφικές και παιδικές τροφές
Αγγούρια - κοπή σε φέτες	1 αγγούρι	1 /	Βάλτε το αγγούρι στο άνοιγμα και πιέστε το προσεκτικά.	Σαλάτα, γαρνιρίσματα
Ζύμη (για ψωμί) - ζύμωμα	350γρ. αλεύρι	2 /	Αναμίξτε ζεστό νερό με μαγιά και ζάχαρη. Προσθέστε αλεύρι, λάδι και αλάτι και ζυμώστε τη ζύμη για περίπου 90 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Ρύθμιση ταχύτητας / Εξαρτήματα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Ζύμη (για πίτσες) - ζύμωμα	400γρ. αλεύρι	2 /	Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως και για τη ζύμη ψωμιού. Ζυμώστε τη ζύμη για περίπου 1 λεπτό. Πρώτα βάλτε το αλεύρι και μετά τα άλλα υλικά.	Πίτσα
Ζύμη (λεπτή ζύμη) - ζύμωμα	200γρ. αλεύρι	2 /	Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη και κόψτε τη σε κομμάτια των 2εκ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μέχρι η ζύμη να γίνει μία μπάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει μέχρι να την χρησιμοποιήσετε αργότερα.	Μηλόπιτες, μπισκότα, τάρτες φρούτων
Ζύμη (για τάρτες, πίτες, λουκουμάδες) - ζύμωμα	200γρ. αλεύρι	2 /	Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη και κόψτε τη σε κομμάτια των 2εκ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μέχρι η ζύμη να γίνει μία μπάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει μέχρι να την χρησιμοποιήσετε αργότερα.	Τάρτες φρούτων, τηγανίτες μήλου, πίτες, κις
Ζύμη (μαγιά) - ζύμωμα	300γρ. αλεύρι	2 /	Πρώτα αναμίξτε τη μαγιά, το ζεστό γάλα και λίγη ζάχαρη σε ένα ξεχωριστό μπολ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε τη ζύμη μέχρι που να μην κολλάει στα τοιχώματα του μπολ (χρειάζεται περίπου 1 λεπτό). Αφήστε τη να φουσκώσει 30 λεπτά.	Ψωμί πολυτελείας
Ασπράδια αυγών - χτύπημα	4 ασπράδια αυγών	2 /	Χρησιμοποιήστε ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 2 ασπράδια αυγών.	Πουτίγκες, σουφλέ, μαρέγκες
Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες) - κόψιμο/πολτοποίηση	500γρ.	P /	Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμόνι για να μην μαυρίσουν τα φρούτα. Προσθέστε λίγο υγρό για να επιτύχετε ένα λείο πολτό.	Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, βρεφική τροφή
Αρωματικά χορταρικά (π.χ. μαϊντανός) - κοπή	Τουλάχιστον 75γρ.	2/P /	Πλύνετε και στεγνώστε τα χορταρικά πριν τα κόψετε.	Σάλτσες, σούπες, γαρνιρίσματα, αρωματικό βούτυρο

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Ρύθμιση ταχύτητας / Εξαρτήματα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μαγιονέζα - χτύπημα	3 αυγά	1-2 /	Όλα τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον ένα μεγάλο αυγό, δύο μικρά αυγά ή δύο κρόκους αυγών. Βάλτε το αυγό και λίγο ξύδι στο μπολ και προσθέστε το λάδι σταγόνα σταγόνα.	Σαλάτες, γαρνιρίσματα και σως μπάρμπεκιου
Κρέατα, ψάρια, πουλερικά (λεπτό/κρέας με λίπος και ψαχνό) - κοπή	300γρ.	2/P /	Πρώτα αφαιρέστε τα νεύρα και τα (ψαρο)κόκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3εκ. Χρησιμοποιήστε τη διακοπτόμενη λειτουργία για πιο χοντρό κόψιμο.	Μπριζόλες ταρτάρ, μπιφτέκια, ψαροκεφτέδες, κιμάς
Cake mixture - mixing	3 αυγά	2 /	The ingredients must be at room temperatures. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Διάφορα είδη κέικ
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	250γρ.	2/P /	Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Σαλάτες, ψωμί, αμυγδαλόπαστα, πουτίγκες
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	400 γρ.	P /	Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Διάφορα είδη κέικ
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	300γρ.	1 /	Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Διάφορα είδη κέικ
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	200γρ.	2/P /	Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Κιμάς
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	250γρ.	2 /	Κόψτε τα σε κομμάτια των 3εκ. και κόψτε τα με τη λεπίδα.	Σούπες, ωμά λαχανικά, σαλάτες

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Ρύθμιση ταχύτητας / Εξαρτήματα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	350γρ.	2 / ⸙	Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Βρεφικές και παιδικές τροφές
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	350ml	P / ◎	Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Γαρνιρίσματα, κρέμα, μίγμα για παγωτό

Συνταγές

Σούπα με μπρόκολα (για 4 άτομα)

Εξάρτημα: ◎ ή ⸙

- 50γρ. ώριμο τυρί Γκούντα
- 300γρ. μαγειρεμένο μπρόκολο (κοτσάνια και άνθη)
- νερό στο οποίο έβρασε το μπρόκολο
- 2 βρασμένες πατάτες σε κομμάτια
- 2 κύβοι ζωμού
- 2 κ.σ. κρέμα γάλακτος
- κάρυ
- αλάτι
- πιπέρι
- μοσχοκάρυδο

- *Τρίψτε το τυρί. Πολτοποιήστε το μπρόκολο με τις βρασμένες πατάτες και λίγο νερό αυτό που έβρασε το μπρόκολο. Βάλτε τον πουρέ μπρόκολου, το υπόλοιπο υγρό και τους κύβους ζωμού στο δοχείο-μεζούρα και γεμίστε το μέχρι τα 750ml. Μεταφέρετε το περιεχόμενο σε μία κατσαρόλα και βράστε το ενώ το ανακατεύετε. Προσθέστε το τυρί και νοστιμίστε το μίγμα με κάρυ, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και προσθέστε την κρέμα γάλακτος.*

Κέικ φρούτων

⸙

- 450g ξεροίχουρμάδες, κομμένοι στη μέση
- 200 g ξερά δαμάσκηνα, κομμένα στη μέση
- 650 g πεκάν
- 610 g θρυμματισμένη καρύδα
- 3000 g ανανάς γλασέ
- 1 κουτί (400 g) ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα
- 1 κουταλάκι άρωμα βανίλιας

- *Αλείψτε με βούτυρο δύοταψάκια μήκους 20 cm και προθερμάνετε το φούρνο στους 35° C.*
- *Βάλτε τους χουρμάδες, κομμένους στη μέση, και τα δαμάσκηνα στο δοχείο του επεξεργαστή τροφών για να κομματιαστούν επί 30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα. Μετά αδειάστε το δοχείο.*
- *Βάλτε τα πεκάν στο δοχείο του επεξεργαστή τροφίμων και χοντροκόψτε τα, χρησιμοποιώντας τη στιγμιαία λειτουργία. Μετά αδειάστε το δοχείο.*

- *Βάλτε τον ανανά γλασέ στον επεξεργαστή τροφίμων και κόψτε σε κομματάκια στη στιγμιαία λειτουργία. Μετά αδειάστε το δοχείο.*
- *Ανακατέψτε τους χουρμάδες, τα δαμάσκηνα, τα πεκάν, τον ανανά και τη θρυμματισμένη καρύδα σε ένα μεγάλο μπολ.*
- *Προσθέστε γάλα και βανίλια στα συστατικά και χτυπήστε.*
- *Βάλτε το μείγμα των φρούτων στα ταψάκια και ψήστε τα κέικ στους 135° C για 90 λεπτά.*
- *Μην χρησιμοποιήσετε το μίξερ για περισσότερες από μία συνταγές χωρίς διακοπή. Αν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγαλύτερες ποσότητες, αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει και μετά συνεχίστε τη διαδικασία.*

Πατάτες πουρέ

- 750γρ. βρασμένες πατάτες
- +/- 250ml ζεστό γάλα (90°C)
- 1 κ.σ. βούτυρο
- αλάτι

- *Πρώτα λιώστε τις πατάτες, προσθέστε το γάλα, το αλάτι και το βούτυρο. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 1 και ανακατέψτε περίπου 30 δευτερόλεπτα για να μην κολλήσει ο πουρές.*

Μαγιονέζα

- 2 κρόκοι αυγών ή 1 μεγάλο αυγό
- 1 κ.γ. μουστάρδα
- 1 κ.γ. ξύδι
- 200ml λάδι

- *Τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Τοποθετήστε το δίσκο πολτοποίησης στο μπολ. Βάλτε στο μπολ τους κρόκους ή το αυγό, τη μουστάρδα και το ξύδι. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 1 ή 2. Ρίξτε το λάδι σταδιακά στο άνοιγμα τροφοδοσίας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το άνοιγμα στο εξάρτημα ώθησης για να προσθέσετε το λάδι.*
- *Συμβουλή για σως ταρτάρ: προσθέστε μαϊντανό, αγγουράκια τουρσί και σφιχτά αυγά.*
- *Συμβουλή για σως κοκτέιλ: προσθέστε 50ml κρέμα γάλακτος, λίγο ουίσκι, 3 κ.γ. πάστα τομάτας και λίγο σιρόπι τζίντζερ για 100ml μαγιονέζα.*

Μίλκσεικ

- 175ml γάλα
- 10γρ. ζάχαρη
- 1/2 μπανάνα ή περίπου 65γρ. άλλα φρέσκα φρούτα
- 50γρ. παγωτό βανίλια

- *Ανακατέψτε όλα τα υλικά μέχρι το μίγμα να γίνει αφρώδες.*

Πίτσα

- 400γρ. αλεύρι
- 40ml λάδ
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 20γρ. φρέσκια μαγιά ή 1,5 πακέτο ξερή μαγιά
- +/- 240cc νερό (35°C)

- *Για τη σάλτσα:*
- 300ml τριμένες ντομάτες (από κονσέρβα)
- 1 κ.γ. ανάμικτα ιταλικά αρωματικά (ξηρά ή φρέσκα)
- αλάτι και πιπέρι
- ζάχαρη
- Υλικά που θα απλωθούν πάνω στη σάλτσα: ελιές, σαλάμι, αγγινάρες, μανιτάρια, ατζούγιες, τυρί Μοτσαρέλλα, πιπεριές, τριμμένο ώριμο τυρί και ελαιόλαδο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

- *Τοποθετήστε το εξάρτημα για ζύμη στο μπολ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και επιλέξτε την ταχύτητα 2. Ζυμώστε το μίγμα για περίπου 1 λεπτό μέχρι να δημιουργηθεί μία λεία μπάλα. Κρατήστε τη συσκευή κάτω με το χέρι σας για να μην κουνιέται πάνω στον πάγκο εργασίας. Βάλτε τη ζύμη σε ένα ξεχωριστό μπολ, σκεπάστε τη με ένα υγρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά.*
- *Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα για να κόψετε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρετέ τα μέχρι να ψηθούν.*
- *Προσθέστε τις τριμμένες ντομάτες και τα αρωματικά και αφήστε τη σάλτσα να σιγοβράσει για 10 λεπτά περίπου.*
- *Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη. Αφήστε τη σάλτσα να κρυώσει.*
- *Θερμάνετε το φούρνο στους 250°C.*
- *Απλώστε τη ζύμη πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια για να κάνετε δύο βάσεις πίτσας.Τοποθετήστε τις βάσεις σε ένα βουτυρωμένο δίσκο ψησίματος. Απλώστε τη σάλτσα πάνω στην πίτσα και αφήστε τις άκρες. Προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε, πασπαλίστε την πίτσα με τριμμένο τυρί και προσθέστε λίγο λάδι από πάνω.*
- *Ψήστε τις πίτσες για 12-15 λεπτά.*

Πατάτες και κολοκυθάκια ο'γκρατέν

- 375γρ. πατάτες
- λίγο αλάτι
- 1 κολοκυθάκι (περίπου 250γρ.)
- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
- περίπου 40γρ. βούτυρο + βούτυρο για να λαδώσετε το ταψάκι
- 2 κ.γ. αρωματικά χορταρικά Ιταλίας ή Προβηγκίας
- 1 μεγάλο αυγό
- 75ml κρέμα γάλακτος
- 75ml γάλα
- πιπέρι
- 70γρ. ημιώριμο τυρί

- *Ξεφλουδίστε και πλύνετε τις πατάτες.*
- *Τοποθετήστε τον ένθετο δίσκο κοπής στο δίσκο συγκράτησης και βάλτε τον στο μπολ. Κόψτε τις πατάτες και το κολοκυθάκι στην ταχύτητα 1.*
- *Βράστε τις φέτες της πατάτας σε βραστό νερό με λίγο αλάτι, μέχρι που να μαγειρευτούν.*
- *Τοποθετείστε τις φέτες σε ένα σουρωτήρι και στραγγίστε τις.*
- *Βάλτε το μισό βούτυρο σε ένα τηγάνι, τηγανίστε τις μισές φέτες κολοκυθάκι για 3 λεπτά*

γυρνώντας τις συνεχώς. Πασπαλίστε τις με τα μισά αρωματικά χορταρικά.
- *Στραγγίστε το τηγανισμένο κολοκυθάκι σε χαρτί κουζίνας.*
- *Λαδώστε ένα χαμηλό ταψάκι και τοποθετήστε τις φέτες πατάτας και κολοκυθιού, εναλλάξ, τοποθετώντας τις έτσι ώστε η μία στρώση να επικαλύπτει την άλλη.*
- *Χτυπήστε το αυγό με την κρέμα και το γάλα με τη λεπίδα στην ταχύτητα 2. Προσθέστε αλατοπίπερο σύμφωνα με την προτίμησή σας και ρίξτε το μίγμα στο ταψάκι πάνω από τις πατάτες και το κολοκύθι.*
- *Αντικαταστήστε τον ένθετο δίσκο κοπής με το δίσκο τεμαχισμού, τρίψτε το τυρί στην ταχύτητα 2 και πασπαλίστε το πάνω στο φαγητό.*
- *Βάλτε το ταψάκι στη μέση ενός ζεστού φούρνου (200°C) και ροδοψήστε το για περίπου 15 λεπτά.*

Μους σολωμού (για 3-4 άτομα)

- 1 κονσέρβα σολωμού (220γρ.)
- 2 φύλλα ζελατίνης
- μερικά κοτσάνια πράσσων
- λίγο αλάτι
- λίγο πιπέρι καγιέν
- μισό κ.σ. χυμό λεμονιού
- 125ml κρέμα γάλακτος
- 1 μικρό κρεμμύδι
- νεροκάρδαμο για γαρνίρισμα

- *Μουλιάστε τη ζελατίνη σε αρκετό νερό.*
- *Κόψτε τα πράσα και τα κρεμμύδια στην κουζινομηχανή χρησιμοποιώντας τη στιγμιαία λειτουργία.*
- *Αφαιρέστε τα κόκκαλα και την πέτσα από το σολωμό.*
- *Προσθέστε αλάτι, πιπέρι καγιέν, χυμό λεμονιού, το σολωμό και το ζουμί της κονσέρβας στα κομμένα πράσα και καρότα και πολτοποιήστε τα υλικά στην ταχύτητα 2.*
- *Βάλτε τον πουρέ στο μπολ.*
- *Βράστε λίγο νερό και διαλύστε τη ζελατίνη.*
- *Ανακατέψτε το διάλυμα με τη ζελατίνη μέσα στον πουρέ σολωμού.*
- *Τοποθετήστε το δίσκο πολτοποίησης στο μπολ και χτυπήστε την κρέμα πιέζοντας το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για περίπου 15 δευτερόλεπτα.*
- *Ανακατέψτε την κρέμα μέσα στον πουρέ σολωμού με μία ξύλινη κουτάλα.*
- *Γυρίστε τη μους σε ένα πιάτο, σκεπάστε το και αφήστε το στο ψυγείο για μερικές ώρες.*
- *Γαρνίρετε τη μους με λίγο νεροκάρδαμο.*

Κρέμα για σάντουιτς

- 2 μικρά καρότα σε κομμάτια
- 2-3 αγγουράκια τουρσί σε κομμάτια
- 75γρ. κουνουπίδι σε κομμάτια
- 75γρ. σελινόριζα σε κομμάτια
- πράσινα αρωματικά χορταρικά (μαϊντανός, άνηθο, ταραγκόν, κοτσάνια σέλινου σε κομμάτια)
- 100γρ. μαγιονέζα
- 100γρ. πήγμα γάλακτος

- αλάτι
- πιπέρι

- *Ψιλοκόψτε τα καρότα, τα αγγουράκι, το κουνουπίδι, τα πράσινα χορταρικά, και τη σελινόριζα. Ανακατέψτε μέσα τη μαγιονέζα και το πήγμα γάλακτος και προσθέστε αλατοπίπερο για νοστιμιά.*

Ισπανική σαλάτα με λάχανο

- 1 μικρό κόκκινο λάχανο
- 2 κόκκινα κρεμμύδια
- μάραθο
- 1 μήλο
- χυμό από ένα πορτοκάλι και 2 κ.σ. κόκκινο ξύδι κρασιού
- 1 κ.σ. μουστάρδα

- *Ανακατέψτε το χυμό, τη μουστάρδα και το ξύδι. Κόψτε το λάχανο, τα κρεμμύδια, το μάραθο και το μήλο στην ταχύτητα 1.*
- *Τοποθετείστε τα υλικά σε ένα μπολ σαλάτας.*

Αφράτο κέικ

- 4 αυγά
- 30ml νερό (35°C)
- λίγο αλάτι
- 150γρ. ζάχαρη
- 1 φακελλάκι βανίλια σκόνη
- 150γρ. κοσκινισμένο αλεύρι
- 3γρ. μπέικιν πάουντερ

- *Χτυπήστε τα αυγά και το νερό για περίπου 2 λεπτά. Προσθέστε τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι σιγά σιγά και ανακατέψτε για 1 περίπου λεπτό. Το μίγμα θα πρέπει να πέφτει παχύρευστο από το κουτάλι. Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ με μία σπάτουλα. Ψήστε το στο φούρνο στους 170°C για περίπου 30-35 λεπτά.*
- *Συμβουλή: Μπορείτε να γεμίσετε το αφράτο κέικ με διάφορα είδη κρέμας ή απλά με κρέμα σαντιγύ και φρέσκα φρούτα.*

Τζατζίκι

- 1 αγγούρι
- 200ml γιαούρτι
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- λίγο αλάτι
- 1 κ.γ. ψιλοκομένο άνηθο
- μερικά φύλλα μέντας

- *Ξεφλουδίστε το αγγούρι και τρίψτε το στην ταχύτητα 1. Βάλτε το τριμμένο αγγούρι σε ένα σουρωτήρι και αφήστε το να στραγγίξει.*
- *Ανακατέψτε όλα τα άλλα υλικά, εκτός από τα φύλλα μέντας, με το αγγούρι. Βάλτε τη σαλάτα να κρυώσει στο ψυγείο σε ένα σκεπασμένο μπολ για μία ώρα. Πασπαλίστε τη με φύλλα μέντας πριν το σερβίρισμα.*

PHILIPS

www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23584